

lily LUNCH COURSE MENU

¥2,750

-Entrée-

本日のおまかせ前菜

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Plat-

本日のおまかせメイン料理

-Dessert (+¥550)-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

lily LUNCH COURSE MENU

¥3,520

-Entrée-

早秋サーモンのミキュイ セロリラブと青リンゴのピュレ
パートフィロと帆立貝柱と甘海老のタルタルミルフィーユ仕立て
柑橘風味の茸マリネ添え

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

下記より1品をお選びください

- A. 鮮魚のポワレ 茸味噌と茄子のタプナードソース添え
- B. 甘鯛のポシェ 柚子ソース (+¥550)
- C. オマール海老のポワレ シェフお任せソース (+¥1,100)

-Viande-

下記より1品をお選びください

- A. 知多フレッシュポークとハーブの効いた彩り野菜のラグー
- B. 栄養価の高い夏の鹿肉 グラン・ヴヌール風 (+¥1,100)
- C. 本日の牛肉料理 (+¥1,320)

-Dessert-

季節のデザート (+¥550)

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

lily LUNCH COURSE MENU

¥4,950 ※予約制

-Entrée-

本日のお任せ前菜

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

鮮魚のポワレ 茸味噌と茄子のタプナードソース添え

-Viande-

シェフお任せ 本日の牛肉料理

-Dessert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

lily LUNCH COURSE MENU

¥8,030 ※予約制

乾杯スパークリングワイン

-Entrée-

本日のお任せ前菜

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

オマール海老のポワレ 茸味噌と茄子のタプナードソース添え

-Viande-

シェフお任せ 本日の牛肉料理

-Dessert-

季節のデザート

-Mignardises-

可愛い小菓子20種類からお選びください

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020