

lily LUNCH COURSE MENU

2023年3月31日まで

¥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

2023年3月31日まで

¥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

2023年3月31日まで

¥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

2023年3月31日まで

¥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

lily LUNCH COURSE MENU

2023年4月1日～

TASTING ¥4,100

-Entrée-

三重なばなとアスパラガスのテリーヌ
フリッドメールと二種のピューレ

-Soupe-

季節野菜のポタージュスープ

-Poisson or Viande-

下記より1品をお選びください

A. 鮮魚のポワレ

パンチェッタベーコンとトマトのシェリーソース

B. 知多フレッシュポークのロースト

ブル・ノワゼットとバルサミコのソース

-Dessert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

SEASONAL ¥5,800

-Entrée-

三重なばなとアスパラガスのテリーヌ
フリッドメールと二種のピューレ

-Soupe-

季節野菜のポタージュスープ

-Poisson-

鮮魚のポワレ

パンチェッタベーコンとトマトのシェリーソース

-Viande-

リリィ厳選牛

贅沢に二種類の盛り合わせで

-Dessert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

※表示価格は消費税・サービス料を含んでおります。

※上記価格は2023年4月1日～のものであります。



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

lily LUNCH COURSE MENU

2023年4月1日～

lily ¥7,000

乾杯酒

ノンアルコールも対応可能でございます

-Entrée-

三重なばなとアスパラガスのテリーヌ
フライドメールと二種のピューレ

-Soupe-

季節野菜のポタージュスープ

-Poisson-

鮮魚のポワレ

パンチェッタベーコンとトマトのシェリーソース

-Viande-

リリィ厳選牛

贅沢に二種類の盛り合わせで

-Dessert-

季節のデザート

-Mignardises-

小菓子3種

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

THE TOWER ¥8,000

-Amuse-

～フォアグラ～二種の味わい

-Entrée-

三重なばなとアスパラガスのテリーヌ
フライドメールと二種のピューレ

-Soupe-

季節野菜のポタージュスープ

-Poisson-

伊勢湾産の海の幸

世界三大スープ“ブイヤベース”リリィ風

-Viande-

リリィ厳選牛

贅沢に二種類の盛り合わせで

-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
(+¥1,300)

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

※表示価格は消費税・サービス料を含んでおります。

※上記価格は2023年4月1日～のものです。



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020