

lily LUNCH COURSE MENU

2023/5/1～6/30

TASTING ¥4,100

-Entrée-

魚介のミキュイ

ラタトゥイユとジャガイモのミルフィーユ仕立て

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Plate-

下記より1品をお選びください

A. 三重県産鮮魚のポワレと初夏野菜添え
サフラン風味のクリームソース

B. 知多フレッシュポークのベルシャード風
マスタードソース

-Dessert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

SEASONAL ¥5,800

-Entrée-

魚介のミキュイ

ラタトゥイユとジャガイモのミルフィーユ仕立て

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

三重県産鮮魚のポワレと初夏野菜添え
サフラン風味のクリームソース

-Viande-

リリィ厳選牛 贅沢に2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。



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

lily LUNCH COURSE MENU

2023/5/1～6/30

lily ¥7,000

-Apéritif-

スパークリングワイン（ノンアルコール可）

-Entrée-

魚介のミキュイ

ラタトゥイユとジャガイモのミルフィーユ仕立て

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

三重県産鮮魚のポワレと初夏野菜添え

サフラン風味のクリームソース

-Viande-

リリィ厳選牛 贅沢に2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

-Apéritif-

スパークリングワイン（ノンアルコール可）

-Amuse-

～フォアグラ～ 2種の味わい

-Entrée-

魚介のミキュイ

ラタトゥイユとジャガイモのミルフィーユ仕立て

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

伊勢湾産の海の幸

世界3大スープ“ブイヤベース”リリィ風

-Viande-

リリィ厳選牛 贅沢に2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。



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

lily AFTERNOON TEA SET MENU

2023/5/15～7/7

¥ 4,500

- DESSERT -

マンゴーとココナッツのマカロン
トロピカルフルーツタルト
カカオバリーガトーショコラ
フレッシュパイとバニラジュレ
完熟ドライマンゴーのチョコレートがけ
マンゴーとマスカルポーネのムース
マンゴープリン
トロピカルシュークリーム

- SAVORY -

季節のポタージュ
カッペリーニ ソースガスパチョ
アボカドとフラジョレ サワークリーム
サーモンマリネのスモークロー
フライドポテト トリュフ風味
マンゴーとクリームチーズのクレープ

- OPTION -

ミニャルディーズワゴン ～小菓子20種類からお好きなだけ～ +¥1,300円

KUSUMI TEA (全3種) +¥1,300円

スパークリングワイン



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020