

lily LUNCH COURSE MENU

2023/9/1～10/31

TASTING ¥4,100

-Entrée-

鮮魚のタルタル

赤い野菜と畑のキャビアのコンディマン

ライムの香り

-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. 旬の茸を纏った鮮魚 ヴァンブランソース

B. 奥三河地鶏のロースト

ポーチドエッグとパルミジャーノのクリーム

-Dessert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

SEASONAL ¥5,800

-Entrée-

鮮魚のタルタル

赤い野菜と畑のキャビアのコンディマン

ライムの香り

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

旬の茸を纏った鮮魚 ヴァンブランソース

-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

2023/9/1～10/31

lily ¥7,000

-Apéritif-

スパークリングワイン（ノンアルコール可）

-Entrée-

鮮魚のタルタル

赤い野菜と畑のキャビアのコンディマン

ライムの香り

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

旬の茸を纏った鮮魚 ヴァンプランソース

-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-

鮮魚のタルタル

赤い野菜と畑のキャビアのコンディマン

ライムの香り

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

鮮魚と天使海老の黒いフリット

-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

2023/9/1～10/31

¥ 4,500

- DESSERT -

ジャックオランタンパンクインパイ

ダークチェリーマカロン

目玉のティラミス

ドラキュラ棺桶チョコレート

真っ赤なザクロジュレ

ミックスベリーのムース

黒い森のガトーショコラ

魔女のシュークリーム

- SAVORY -

季節のポタージュ

フライドポテト トリュフ風味

カプレーゼ

アカシャエビのフリット

カスレ

本日のケーキサレ

- OPTION -

ミニアルディーズワゴン ～小菓子20種類からお好きなだけ～ +¥1,300

KUSUMI TEA (全3種からお好きな2種を) +¥1,300

スパークリングワイン +¥1,050～



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020