

# lily LUNCH COURSE MENU

2023/11/1~12/26

## TASTING ¥4,100

-Entrée-

寒鰯とディルウィード  
トンナートソース

-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. 絹姫サーモンときのこの香草バターソース

B. 奥三河鶏胸肉  
トリュフ香るクリームソース

-Dessert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

## SEASONAL ¥5,800

-Entrée-

寒鰯とディルウィード  
トンナートソース

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

絹姫サーモンときのこの香草バターソース

-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

2023/11/1~12/26

lily ¥7,000

---

-Apéritif-

スパークリングワイン（ノンアルコール可）

-Entrée-

寒鰯とディルウィード  
トンナートソース

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

絹姫サーモンときのこの香草バターソース

-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-

寒鰯とディルウィード  
トンナートソース

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

白姫海老とホタテのビスクソース

-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 AFTERNOON TEA SET MENU

2023/11/1～12/26 クリスマスアフタヌーンティー

¥ 4,500

---

## - DESSERT -

フランボワーズのエクレール

雪のメレンゲ

クリスマスツリータルト

スノーマンマカロン

キャンドルケーキ

ミックスベリーとヨーグルトのブランマンジェ

バスクチーズパンデピス

マンディアンルビー

## - SAVORY -

季節のポタージュ

フライドポテト トリュフ風味

カレイのエスカベッシュ

ほうれん草とベーコンのケーキサレ

キャロットラペ

生ハムグリッシーニ

## - 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

# lily AFTERNOON TEA SET MENU

2024/1/9～ ストロベリーアフタヌーンティー

¥ 4,500

---

## - DESSERT -

苺のマカロン

苺とピスタチオのタルト

苺ミルクのブランマンジェ

苺と薔薇のシュークリーム

カモミールと苺のジュレ

苺のバスクチーズ

ホワイトチョコのムース

ルビーチョコのマンディアン

## - SAVORY -

苺のサンドロール

豚肉のリエットとあおさ海苔

ワカサギのフリット タブナードソース

紫キャベツとベーコンのコールスロー

トリュフ風味のポテトフライ

季節野菜のポタージュ

## - 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

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