

lily LUNCH COURSE MENU

2024/3/1～4/30

TASTING ¥4,100

-Entrée-

絹姫サーモンの冷燻
落の薑タプナードソース

-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. 鱈のポワレと緑の付け合わせ

B. パールポークのローストと春の山菜

-Dessert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

SEASONAL ¥5,800

-Entrée-

絹姫サーモンの冷燻
落の薑タプナードソース

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

鱈のポワレと緑の付け合わせ

-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

2024/3/1～4/30

lily ¥7,000

-Apéritif-

スパークリングワイン（ノンアルコール可）

-Entrée-

絹姫サーモンの冷燻
露の薑タプナードソース

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

鱈のポワレと緑の付け合わせ

-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-

絹姫サーモンの冷燻
露の薑タプナードソース

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

3種の貝 アオサ海苔のソース
一例：帆立、北寄、蛤
（日によって変わることがあります）

-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

2024/3/1～5月中旬 ストロベリーアフタヌーンティー

¥ 4,500

- DESSERT -

ホワイトチョコと苺のエクレール

ルビーチョコと苺のタルト

苺のブランマンジェ ミルクチョコソース

カモミールと苺のジュレ

苺と薔薇の小さなブーケ

ミルクチョコのマンディアン

スイートチョコと苺のマカロン

ホワイトチョコと苺のムース

- SAVORY -

伊勢真鯛のブランダードクロケット

スコーンとラズベリーペッパージャム

桜スモークのロースハム

カラフルキャロットラペ

トリュフポテトフライ

季節野菜のスープ

- 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

スパークリングワイン +¥1,050～



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020