

# lily LUNCH COURSE MENU

2024/5/13～6/30

## TASTING ¥4,100

### -Entrée-

太刀魚グリルのセヴィーチェ  
青パパイヤのサラダ

### -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. 香ばしく焼いたスズキ  
三河湾アサリのマリニエール

B. パールポークのオープン焼き  
ローズマリーとタイムの香り

### -Dessert-

季節のデザート

### -Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

## SEASONAL ¥5,800

### -Entrée-

太刀魚グリルのセヴィーチェ  
青パパイヤのサラダ

### -Soupe-

季節野菜のポタージュ

### -Poisson-

香ばしく焼いたスズキ  
三河湾アサリのマリニエール

### -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

2024/5/13～6/30

lily ¥7,000

-Apéritif-

スパークリングワイン（ノンアルコール可）

-Entrée-

太刀魚グリルのセヴィーチェ

青パパイヤのサラダ

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

香ばしく焼いたスズキ

三河湾アサリのマリニエール

-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-

太刀魚グリルのセヴィーチェ

青パパイヤのサラダ

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

絹姫サーモンと椎茸のパートブリック包み焼き

-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

# lily AFTERNOON TEA SET MENU

2024/5/20～6/30 レイニーアフタヌーンティー

¥ 4,500

---

## - DESSERT -

水溜りココナッツのムース

紫陽花パンナコッタ

エルダーフラワー香るバターライプージュレ

レアチーズタルト水滴を乗せて

水玉模様のレモンクリームマカロン

アンズとホワイトチョコのマンディアン

抹茶とカシスの苔玉シュークリーム

ブルーベリーバスクチーズケーキ

## - SAVORY -

しらすのクロケット トマトフォンデュ

ミニベーグルとアメリカンチェリー

生ハムとナッツのロール

ビーツサラダのカナッペ

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