

Lily THE TOWER MENU

2024/7/1～8/30 周年記念ランチコース

¥ 8,000

-Apéritif-

スパークリングワイン (ノンアルコール可)

-Amuse-

フォアグラスモークといちじく どちら焼きフォアグラ餡

-Entrée-

岐阜県産アユと甘長唐辛子と胡瓜のサラダ仕立て

-Soupe-

焼きナスの冷製スープ
三河白ミル貝とガスパチョのジュレ

-Poisson-

絹姫サーモンと椎茸のパートブリック包み焼き

-Viande-

58℃の知多牛サーロイン コンソメ仕立て
三重志摩の鰹節

-Desert-

桃のコンポートヨーグルトソルベ
アニスの香り

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

lily LUNCH COURSE MENU

2024/7/1～8/30

TASTING ¥4,100

-Entrée-

海の幸と夏野菜のカクテル
トマトコンソメジュレ

-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. 香ばしく焼いたイサキ
ピペラードソース

B. パールポークのロティ
マンゴーと枝豆のサルサ

-Dessert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

SEASONAL ¥5,800

-Entrée-

海の幸と夏野菜のカクテル
トマトコンソメジュレ

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

香ばしく焼いたイサキ
ピペラードソース

-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

2024/7/1～8/30

lily ¥7,000

-Apéritif-

スパークリングワイン（ノンアルコール可）

-Entrée-

海の幸と夏野菜のカクテル
トマトコンソメジュレ

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

香ばしく焼いたイサキ
ピペラードソース

-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

Homard Nouveau
¥8,000 (6/22～7/31)

-Apéritif-

スパークリングワイン（ノンアルコール可）

-Amuse-

フォアグラのスモークと無花果のカナッペ

-Entrée-

蒸してマンゴー・生ハム・夏野菜でさわやかに
パッションフルーツソース

-Soupe-

コンソメに薫りを乗せて
大きな爪肉とロワイヤル

-Specialties-

フルーツトマトに詰めてベニエフリット
ミントとバジル風味

-Principal plat-

香ばしく焼き上げてカッペリーニとパプリカの
アメリカーナソース

-Dessert-

桃のコンポートとヨーグルトのソルベ

-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

2024/7/1～8/30 レインボーアフタヌーンティー

¥ 4,500

- DESSERT -

赤い果実のパンナコッタ
スパイス香るイチジクのベイクドチーズ
パッションフルーツとマンゴープリン
パイナップルのエクレール
マスカットとキウイのボタニカルタルト
ブルーベリーマカロン
カシスムース
フレッシュハーブのレインボージュレ

- SAVORY -

トウモロコシとドライフィグクリームサンド
絹姫サーモンのグジェール
パテドカンパーニュとオレンジ
夏野菜ラタトゥイユ
トリュフポテトフライ
旬野菜のスープ

- 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