

Dîner du mois de Juillet

7月 ディナーコース

※表示価格は消費税・サービス料を含んでおります。

※食材は予告なく変更になる場合がございます。

La Tour

ハーフコース

¥10,350

一口のお楽しみ

(フォアグラプリン)

八寸

(鯉/三河赤鶏/仔牛のローストビーフ・槍烏賊)

キュウリ 冬瓜

Plats

下記よりおひとつお選びください

鱸 ブイヤベースソース

パールポーク 山椒

龍の瞳 鮎

メロン

ミニャルディーズ

La Saison

フルコース

¥13,170

一口のお楽しみ

(フォアグラプリン)

八寸

(鯉/三河赤鶏/仔牛のローストビーフ・槍烏賊)

キュウリ 冬瓜

鱸 ブイヤベースソース

パールポーク 山椒

(※和牛に変更の場合 +¥2,530)

龍の瞳 鮎

メロン

ミニャルディーズ



公式 Instagram
glycine.nagoya

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020



2024. 7/1 (mon) ~ 8/31 (sat)

21ème Anniversaire

※メニュー内容は予告なく変更の場合があります

周年記念特別コース

¥20,000 → ¥16,000

オマール海老・フルーツトマト

フォアグラ

玉蜀黍

真名鰹

満天和牛

龍の瞳

デザート

ミニャルディーズ



公式 Instagram

glycine.nagoya

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

