

lily LUNCH COURSE MENU

2024/9/2～10/31

TASTING ¥4,100

-Entrée-

熱海サーモンのミキュイ
玉ねぎムースとラフランスのジュレ

-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. 太刀魚のムニエル
ブドウとマスタードソース

B. 知多ハッピーポークのロースト
キノコソテーと銀杏 マッシュルームソース

-Dessert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

SEASONAL ¥5,800

-Entrée-

熱海サーモンのミキュイ
玉ねぎムースとラフランスのジュレ

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

太刀魚のムニエル
ブドウとマスタードソース

-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

2024/9/2～10/31

lily ¥7,000

-Apéritif-

スパークリングワイン（ノンアルコール可）

-Entrée-

熱海サーモンのミキュイ
玉ねぎムースとラフランスのジュレ

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

太刀魚のムニエル
ブドウとマスタードソース

-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

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-

秋刀魚のマリネ とげなし茄子とトマトのプレッセ
フロマージュブランと西三河和梨のアクセント

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

小鯛とモリユ茸のファルス
ズッキーニとパプリカソース

-Viande-

満天和牛のロティ カイエットのパイ包み
ポワブラードソース

-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

2024/9/2～10/31 ハロウィンアフタヌーンティー

¥ 4,500

- DESSERT -

紫芋の魔女タルト

ブラックゴーストシュークリーム

ミイラ男のマカロン

真っ赤な目玉ジュレ

木こりの呪いショコラパンナコッタ

洞窟の赤い果実のムース

ドラキュラ伯爵のご褒美カヌレ

黒い森のカボチャのバスクチーズケーキ

- SAVORY -

ハロウィンカボチャとクリームチーズのカナッペ

生ハムとナッツのクレープサラダ

ハロウィン風パープルバーガー

サーモンのマリネと赤玉ねぎのピクルス

サツマイモのスープキャラメルのアクサン

トリュフフライドポテト

- 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