

lily LUNCH COURSE MENU

2024/11/1~12/27

TASTING ¥4,100

-Entrée-

ブリのマリネ 愛知県産かぶのコンポジション
柚子と春菊アクサン

-Soupe-

地鶏と白菜のブイヨンスープ クミンの香り

-Plate-

下記より1品をお選びください

A. ジャがいもで巻いたサバフグ
ムール貝のサルサヴェルデ

B. 知多ハッピーポークとリンゴのフリカッセ

-Dessert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

SEASONAL ¥5,800

-Entrée-

ブリのマリネ 愛知県産かぶのコンポジション
柚子と春菊アクサン

-Soupe-

地鶏と白菜のブイヨンスープ クミンの香り

-Poisson-

じゃがいもで巻いたサバフグ
ムール貝のサルサヴェルデ

-Viande-

知多牛を2種類のスタイルで
ロティと香草パン粉焼き オニオンソース

-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 LUNCH COURSE MENU

2024/11/1~12/27

OASIS ¥4,600

-Entrée-

ブリのマリネ 愛知県産かぶのコンポジション
柚子と春菊アクサン

-Soupe-

地鶏と白菜のブイヨンスープ クミンの香り

-Poisson-

じゃがいもで巻いたサバフグ
ムール貝のサルサヴェルデ

-Viande-

知多ハッピーポークと
リンゴのフリカッセ

-Dessert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

lily ¥7,000

-Apéritif-

スパークリングワイン (ノンアルコール可)

-Entrée-

ブリのマリネ 愛知県産かぶのコンポジション
柚子と春菊アクサン

-Soupe-

地鶏と白菜のブイヨンスープ クミンの香り

-Poisson-

じゃがいもで巻いたサバフグ
ムール貝のサルサヴェルデ

-Viande-

知多牛を2種類のスタイルで
ロティと香草パン粉焼き オニオンソース

-Dessert-

季節のデザート

-Mignardises-

小菓子3種

-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

THE TOWER

2024/11/1~12/27

¥ 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-

三重県産の寒鰯の瞬間燻製 蒲郡ミカンとセリのマリナーージュ

-Soupe-

地鶏と白菜のブイヨンスープ クミンの香り

-Poisson-

平目の蒸し焼き 白ネギの鱗飾り ビスククリームソース

-Viande-

満天和牛のロティと牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 菊芋のピューレ

-Desert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

lily AFTERNOON TEA SET MENU

2024/11/2～12/27 クリスマスアフタヌーンティー

¥ 4,500

- DESSERT -

ポワールエクレール
苺サンタクロース
ノエルパンデピス
スノーマンマカロン
抹茶クリスマスツリー
赤いベリーのティラミス
トナカイ喜ぶバスクチーズケーキ
カヌレピスターシュー

- SAVORY -

カリフラワームースとサーモンマリネ
生ハムとオリーブのケーキサレ
キャロットラペ
栗とチーズのモンブラン仕立て
ポテトフライトリュフ風味
季節のポタージュ

- OPTION -

ミニャルディーズワゴン ～小菓子20種類からお好きなだけ～ +¥1,400
スパークリングワイン +¥1,050～



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020