

# 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 LUNCH COURSE MENU

2025/1/6～2025/2/28

## TASTING ¥4,100

### -Entrée-

寒ブリのミキュイと愛知県産かぶのブランマンジェ  
越津ねぎと知多ハーブのパルファン

### -Soupe-

冬野菜のポタージュ 愛知セリのアクセント

### -Plate-

下記より1品をお選びください

- A. 寒鱈のポワレ 春菊のソース  
ふきのとうタプナード
- B. 知多ハッピーポークフィレ肉  
ゴボウガストリック

### -Dessert-

季節のデザート

### -Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

## SEASONAL ¥5,800

### -Entrée-

寒ブリのミキュイと愛知県産かぶのブランマンジェ  
越津ねぎと知多ハーブのパルファン

### -Soupe-

冬野菜のポタージュ 愛知セリのアクセント

### -Poisson-

寒鱈のポワレ 春菊のソース  
ふきのとうタプナード

### -Viande-

知多牛を2種類のスタイルでパルマンティエ仕立て  
赤ワインソース

### -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

2025/1/6～2/28

## OASIS ¥4,600

### -Entrée-

寒ブリのミキュイと愛知県産かぶのブランマンジェ  
越津ねぎと知多ハーブのパルファン

### -Soupe-

冬野菜のポタージュ 愛知セリのアクセント

### -Poisson-

寒鱈のポワレ 春菊のソース  
ふきのとうタプナード

### -Viande-

知多ハッピーポークフィレ肉  
ゴボウガストリック

### -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-

寒ブリのミキュイと愛知県産かぶのブランマンジェ  
越津ねぎと知多ハーブのパルファン

### -Soupe-

冬野菜のポタージュ 愛知セリのアクセント

### -Poisson-

寒鱈のポワレ 春菊のソース  
ふきのとうタプナード

### -Viande-

知多牛を2種類のスタイルでパルマンティエ仕立て  
赤ワインソース

### -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

2025/1/6～2/28

¥ 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-

伊勢真鯛のマリネ 週間燻製 鯛醬のソースとあおさ海苔のチュイル  
初春感じるサラダ仕立て

## -Soupe-

冬野菜のポタージュ 愛知セリのアクセント

## -Poisson-

三河湾よりほうぼうと里芋のブイヤベース

## -Viande-

満天和牛のロティとハッシュパルマンティエ 赤ワインソース

## -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

# lily AFTERNOON TEA SET MENU

2025/1/6～5/31 ストロベリーアフタヌーンティー

¥ 4,500

---

## - DESSERT -

苺とラズベリーのマカロン

ストロベリーとミルクチョコのムース

ピスタチオと苺のムース

バラ香る苺のシュークリーム

ストロベリーショコラタルト

苺とグロゼイユのブラウニー

オレンジとヘーゼルナッツのマンディアン

タイム香る苺とホワイトチョコのパナコッタ

## - SAVORY -

ワカサギのエスカベッシュ

ドライフルーツとナッツのテリーヌ

金柑と生ハム 岐阜県産蕪のマリネ

オイルサーディンとオリーブのクロスティニー

ポテトフライ トリュフ風味

愛知県産大根のポタージュ

## - 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