

lily LUNCH COURSE MENU

2025/1/6～2/28

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
ふきのとうのタップナードソース

-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
ふきのとうのタップナードソース

-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 瞬間燻製 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

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

- 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