

lily LUNCH COURSE MENU

2025/3/1～3/31

TASTING ¥4,100

-Entrée-

絹姫サーモンのマリネ プランタニエール
新玉ねぎのアクサン

-Soupe-

春野菜のポタージュ セロリのアクサン

-Plate-

下記より1品をお選びください

A . メバルのポワレ三河あさりと
あおさのリゾット

B . 知多ハッピーポーク香草パン粉焼き
春の豆とトマトソース

-Dessert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

SEASONAL ¥5,800

-Entrée-

絹姫サーモンのマリネ プランタニエール
新玉ねぎのアクサン

-Soupe-

春野菜のポタージュ セロリのアクサン

-Poisson-

メバルのポワレ三河あさりと
あおさのリゾット

-Viande-

知多牛を 2 種類のスタイルでロティと蒸し煮
春カブのコンソメ仕立て

-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

2025/3/1～3/31

OASIS ¥4,600

-Entrée-

絹姫サーモンのマリネ プランタニエール
新玉ねぎのアクセサ

-Soupe-

春野菜のポタージュ セロリのアクセント

-Poisson-

メバルのポワレ三河あさりと
あおさのリゾット

-Viande-

知多ハッピーポークの香草パン粉焼き
春の豆とトマトソース

-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-

絹姫サーモンのマリネ プランタニエール
新玉ねぎのアクセサ

-Soupe-

春野菜のポタージュ セロリのアクセント

-Poisson-

メバルのポワレ三河あさりと
あおさのリゾット

-Viande-

知多牛を2種類のスタイルで
ロティと蒸し煮 春カブのコンソメ仕立て

-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

2025/3/1~3/31

¥ 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-

桜鯛のタルタル 愛知の春野菜と西尾抹茶塩 桜チップの瞬間燻製

-Soupe-

春野菜のポタージュ セロリのアクセント

-Poisson-

カワハギのベニエ ハマグリと春豆のリゾット

-Viande-

満天和牛のロティと蒸し煮 春カブのコンソメ仕立て

-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

2025/3/1～3/31 ストロベリー アフタヌーンティー

¥ 4,500

- DESSERT -

レモンのマカロンイースターエッグ

スマイルのエクレール

桜と苺のフィナンシェ

ジャスミンティーと苺のムース

エルダーフラワーとストロベリーのタルト

ルビー チョコレートの マンディアン

ピスタチオと苺のムース

ハーブジュレとフレッシュ苺のパナコッタ

- SAVORY -

愛知県産絹姫サーモンのマリネと自家製ピクルス

生ハムと三河産エディブルフラワーのサラダ

卵に見立てた日間賀島しらすのクロメスキ

知多牛テのサンドウィッチ

ポテトフライトリュフ風味

愛知県産春野菜のポタージュ

- 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