

Menu Dîner saisonnier

季節のディナーコース

※表示価格は消費税・サービス料を含んでおります。
※食材は予告なく変更になる場合がございます。

平日限定 la Tour ハーフコース ¥10,350

鰻 ポッシェ 寿司仕立て
フォアグラプリン 最中

八寸
(毛蟹・鮎・根セロリ・縹鱈)

玉蜀黍 ポップコーン

Plats

下記よりおひとつお選びください

マナガツオ 八丁味噌
焼き茄子 網焼き

蝦夷鹿 ロースト 山椒

三重県産「結びの神」
うなぎ ほうじ茶

完熟マンゴー
レアチーズケーキ レモン

ミニアルディーズ

la Saison フルコース ¥13,170

鰻 ポッシェ 寿司仕立て
フォアグラプリン 最中

八寸
(毛蟹・鮎・根セロリ・縹鱈)

玉蜀黍 ポップコーン

マナガツオ 八丁味噌
焼き茄子 網焼き

蝦夷鹿 ロースト 山椒
(※和牛に変更の場合 +¥2,530)

三重県産「結びの神」
うなぎ ほうじ茶

完熟マンゴー
レアチーズケーキ レモン

ミニアルディーズ

Spécial スペシャルコース ¥17,800

鰻 ポッシェ 寿司仕立て
フォアグラプリン 最中

八寸
(毛蟹・鮎・根セロリ・縹鱈)

玉蜀黍 ポップコーン

オマール海老 炭焼き

自社オリジナルブランド満天和牛
ロースト

三重県産「結びの神」
うなぎ ほうじ茶

完熟マンゴー
レアチーズケーキ レモン

ミニアルディーズ



公式 Instagram

glycine.nagoya

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020



Menu spécial anniversaire

周年記念ディナーコース

※表示価格は消費税・サービス料を含んでおります。

※食材は予告なく変更になる場合がございます。

7.8月限定

¥20,000 → ¥16,000

1er Amuse bouche

鱧 ポッシュェ 寿司仕立て

2em Amuse bouche

最中 フォアグラプリン

Entree

田原産スイカ 鱸 エスカベッシュ

Soupe

玉蜀黍 ポップコーン トリュフ

Poisson

マナガツオ 八丁味噌 焼き茄子 網焼き

Viande

満天和牛 山葵 ロースト

Riz

三重県産「結びの神」 うなぎ ほうじ茶

Dessert

レアチーズケーキ レモン 完熟マンゴー

Mignardisest

ミニアルディーズ



公式 Instagram

glycine.nagoya

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

