

Menu Déjeuner saisonnier

季節のランチコース

※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

¥6,325

一口のお楽しみ
(フォアグラプリン)

三河湾産縹鱈

夏野菜 テリーヌ 茗荷味噌

Plats

下記よりおひとつお選びください

三河湾産鱸

浅利 もずく 炭焼き

愛知県産牛頬肉 煮込み

トマト 茄子

三重県産「結びの神」

三河みりん アイス 桃

ミニアルディーズ

la Saison

¥8,855

一口のお楽しみ
(フォアグラプリン)

三河湾産縹鱈

夏野菜 テリーヌ 茗荷味噌

三河湾産鱸

浅利 もずく 炭焼き

愛知県産牛頬肉 煮込み

トマト 茄子

三重県産「結びの神」

三河みりん アイス 桃

季節のアフタヌーンスイーツ

Spécial

¥12,855

一口のお楽しみ
(フォアグラプリン)

三河湾産縹鱈

夏野菜 テリーヌ 茗荷味噌

オマール海老 帆立貝

愛知県産キャベツ

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」

三河みりん アイス 桃

季節のアフタヌーンスイーツ



公式 Instagram
glycine.nagoya

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020



Menu spécial anniversaire

周年記念ランチコース

※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

¥13,385 → ¥10,708

Amuse bouche

フォアグラプリン

最中

Entree

三河湾産縹鯨 夏野菜 テリーヌ 茗荷味噌

Poisson

三河湾産鱸 浅利 もずく 炭焼き

Viande

満天和牛 ロースト

Dessert

三重県産「結びの神」 三河みりん アイス 桃

Mignardisest

当店名物20種以上のミニアルディースワゴン (小菓子)



公式 Instagram
glycine.nagoya

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

