

# 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

帆立 玉葱 パプリカ 寿司仕立て  
最中 フォアグラテリヌ  
名古屋コーチン

八寸  
(鯛・ムール貝・鮑・巨峰)

飛騨伝統野菜宿儺かぼちゃ  
自家製カッテージチーズ 白味噌

### Plats

下記よりおひとつお選びください

三重県産太刀魚 サフラン  
夏野菜 柚子

仔羊 炭火焼 奥三河産天狗茄子  
バジル 酢味噌

三重県産「結びの神」 鮎

パイナップル 山葵 大葉  
自家製甘酒 岐阜県産龍の瞳

ミニャルディーズ

la Saison  
フルコース  
¥13,170

帆立 玉葱 パプリカ 寿司仕立て  
最中 フォアグラテリヌ  
名古屋コーチン

八寸  
(鯛・ムール貝・鮑・巨峰)

飛騨伝統野菜宿儺かぼちゃ  
自家製カッテージチーズ 白味噌

三重県産太刀魚 サフラン  
夏野菜 柚子

仔羊 炭火焼 奥三河産天狗茄子  
バジル 酢味噌  
(※和牛に変更の場合 +¥2,530)

三重県産「結びの神」 鮎

パイナップル 山葵 大葉  
自家製甘酒 岐阜県産龍の瞳

ミニャルディーズ

Spécial  
スペシャルコース  
¥17,800

帆立 玉葱 パプリカ 寿司仕立て  
最中 フォアグラテリヌ  
名古屋コーチン

八寸  
(鯛・ムール貝・鮑・巨峰)

飛騨伝統野菜宿儺かぼちゃ  
自家製カッテージチーズ 白味噌

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」 鮎

パイナップル 山葵 大葉  
自家製甘酒 岐阜県産龍の瞳

ミニャルディーズ



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

帆立 玉葱 パプリカ 寿司仕立て

## 2em Amuse bouche

最中 フォアグラテリーヌ 名古屋コーチン

## Entree

田原産スイカ 鱸 ガスパチヨ 南高梅

## Soupe

飛騨伝統野菜宿儺かぼちゃ 自家製カッテージチーズ 白味噌

## Poisson

三重県産太刀魚 サフラン 夏野菜 柚子

## Viande

自社オリジナルブランド満天和牛 ロースト

## Riz

三重県産「結びの神」 鮎

## Dessert

パイナップル 大葉 自家製甘酒 岐阜県産龍の瞳

## Mignardisest

ミニャルディーズ



公式 Instagram

glycine.nagoya

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

