

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

(フォアグラブリン・最中)

三河姫豚 ブランマンジェ ガスパチョ

しゃぶしゃぶ仕立て

Plats

下記よりおひとつお選びください

金目鯛 松笠焼き
サフラン 塩麴

近江鴨 炭火焼 ポワロー 夏野菜

三重県産「結びの神」

三河みりん アイス 愛知県産葡萄

ミニアルディーズ

la Saison

¥8,855

一口のお楽しみ

(フォアグラブリン・最中)

三河姫豚 ブランマンジェ ガスパチョ

しゃぶしゃぶ仕立て

金目鯛 松笠焼き

サフラン 塩麴

近江鴨 炭火焼 ポワロー 夏野菜

三重県産「結びの神」

三河みりん アイス 愛知県産葡萄

季節のアフタヌーンスイーツ

Spécial

¥12,855

一口のお楽しみ

(フォアグラブリン・最中)

三河姫豚 ブランマンジェ ガスパチョ

しゃぶしゃぶ仕立て

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 愛知県産葡萄

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

三河姫豚 ブランマンジェ ガスパチョ

しゃぶしゃぶ仕立て

Poisson

金目鯛 松笠焼き サフラン 塩麴

Viande

自社オリジナルブランド満天和牛 ロースト

Dessert

三重県産「結びの神」 三河みりん アイス 葡萄

Mignardisest

当店名物20種以上のミニャルディーズワゴン（小菓子）



公式 Instagram

glycine.nagoya

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

