

Menu Dîner saisonnier

季節のディナーコース(8/1～9/30)

※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 フォアグラテリーヌ
守口漬け

八寸

(鰯・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」 秋刀魚

パイナップル 山葵 大葉
自家製甘酒 岐阜県産龍の瞳

ミニアルディーズ

la Saison

フルコース

¥13,170

帆立 玉葱 パプリカ 寿司仕立て
最中 フォアグラテリーヌ
守口漬け

八寸

(鰯・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」 秋刀魚

パイナップル 山葵 大葉
自家製甘酒 岐阜県産龍の瞳

ミニアルディーズ

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 フォアグラテリーヌ
守口漬け

八寸

(鰯・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」 秋刀魚

パイナップル 山葵 大葉
自家製甘酒 岐阜県産龍の瞳

ミニアルディーズ



公式 Instagram

glycine.nagoya

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020



Menu Dîner saisonnier

季節のディナーコース(10/1~11/30)

※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

寿司
最中 フォアグラテリーヌ 守口漬け

八寸
(秋刀魚、金時南瓜、真鯖、名古屋コーチン)

松茸 秋野菜 土鍋蒸し

Plats

下記よりおひとつお選びください

鯖 八丁味噌 バター

鳩 ロースト 酒粕 肝

三重県産「結びの神」 秋鮭 いくら

鬼饅頭 薩摩芋 栗

ミニャルディーズ

la Saison
フルコース
¥13,170

寿司
最中 フォアグラテリーヌ 守口漬け

八寸
(秋刀魚、金時南瓜、真鯖、名古屋コーチン)

松茸 秋野菜 土鍋蒸し

鯖 八丁味噌 バター

鳩 ロースト 酒粕 肝
(※和牛に変更の場合 +¥2,530)

三重県産「結びの神」
秋鮭 いくら

鬼饅頭 薩摩芋 栗

ミニャルディーズ

Spécial
スペシャルコース
¥17,800

寿司
最中 フォアグラテリーヌ 守口漬け

八寸
(秋刀魚、金時南瓜、真鯖、名古屋コーチン)

松茸 秋野菜 土鍋蒸し

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」
秋鮭 いくら

鬼饅頭 薩摩芋 栗

ミニャルディーズ



公式 Instagram

glycine.nagoya

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

