

Menu Déjeuner saisonnier

季節のランチコース(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

¥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 Déjeuner saisonnier

季節のランチコース(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

¥6,325

一口のお楽しみ
(フォアグラブリン・最中)

秋刀魚 和梨 秋野菜

Plats

下記よりおひとつお選びください

鯖 コンフィ 茸
うま煮仕立て

豊橋産鶏 ロースト 牛蒡

三重県産「結びの神」

三河みりん アイス 愛知県産次郎柿

ミニャルディーズ

la Saison

¥8,855

一口のお楽しみ
(フォアグラブリン・最中)

秋刀魚 和梨 秋野菜

鯖 コンフィ 茸
うま煮仕立て

豊橋産鶏 ロースト 牛蒡

三重県産「結びの神」

三河みりん アイス 愛知県産次郎柿

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)

秋刀魚 和梨 秋野菜

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 愛知県産次郎柿

季節のアフタヌーンスイーツ



公式 Instagram
glycine.nagoya

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

