

Menu Déjeuner saisonnier

季節のランチコース一例(12/1~2/1)

※表示価格は消費税・サービス料を含んでおります。

※仕入れ状況により予告なく食材の変更がある場合もあります。

平日限定

| a T o u r

¥6,325

一口のお楽しみ
(フォアグラプリン・最中)

伊勢まぐろ 炙り 三重県産じゃばら
百合根 タルト

Plats

下記よりおひとつお選びください

三河湾産鮮魚 昆布 低温蒸し
三つ葉 柚子

知多牛 赤ワイン煮込み
マスタード

三重県産「結びの神」 三河みりん アイス
苺 キウイフルーツ

ミニヤルディーズ

| a S a i s o n

¥8,855

一口のお楽しみ
(フォアグラプリン・最中)

伊勢まぐろ 炙り 三重県産じゃばら
百合根 タルト

三河湾産鮮魚 昆布 低温蒸し

三つ葉 柚子

知多牛 赤ワイン煮込み マスタード

三重県産「結びの神」 三河みりん アイス
苺 キウイフルーツ

季節のアフタヌーンスイーツ8種 菓籠

S p é c i a l

¥12,855

一口のお楽しみ
(フォアグラプリン・最中)

伊勢まぐろ 炙り 三重県産じゃばら
百合根 タルト

オマール海老 フリカッセ

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
苺 キウイフルーツ

季節のアフタヌーンスイーツ8種 菓籠



公式 Instagram

glycine.nagoya

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020



Menu Déjeuner saisonnier

季節のランチコース一例(2/2~3/31)

※表示価格は消費税・サービス料を含んでおります。

※仕入れ状況により予告なく食材の変更がある場合もあります。

平日限定

| a T o u r

¥6,325

一口のお楽しみ
(フォアグラプリン・最中)

寒鯉 柑橘 春野菜

Plats

下記よりおひとつお選びください

三河産鮮魚 若布 炭焼き

三河赤鶏 フリカッセ

三重県産「結びの神」 三河みりん アイス
三重県産「結びの神」 三河みりん アイス
弥富産ルバーブ

ミニマルデイーズ

| a S a i s o n

¥8,855

一口のお楽しみ
(フォアグラプリン・最中)

寒鯉 柑橘 春野菜

三河産鮮魚 若布 炭焼き

三河赤鶏 フリカッセ

三重県産「結びの神」 三河みりん アイス

弥富産ルバーブ

季節のアフタヌーンスイーツ8種 菓籠

S p é c i a l

¥12,855

一口のお楽しみ
(フォアグラプリン・最中)

寒鯉 柑橘 春野菜

オマール海老 フリカッセ

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
弥富産ルバーブ

季節のアフタヌーンスイーツ8種 菓籠



公式 Instagram

glycine.nagoya

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

