

Menu Dîner saisonnier

季節のディナーコース(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。

※食材の仕入れ状況、旬の食材、更新のタイミング等により予告なく変更の場合があります。

平日限定 la Tour ハーフコース ¥10,350

伊勢まぐろ 長芋 キャビア
三重県産あおさ海苔 山かけ

最中 フォアグラテリーヌ 守口漬け
三河みりん

八寸
ずわい蟹・山菜・わかさぎ・ヤリイカ

三河湾産浅利 うるい 生姜 磯仕立て

Plus

下記よりおひとつお選びください

桜鯛 黄金焼き 白味噌

三河赤鶏 ファルス トリュフ

三重県産「結びの神」 諸崎産しらす

文旦 柚子 スープ仕立て
バニラ ぶぶあられ

20種類のミニアルディーズ (小菓子)

自家製パン

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー

la Saison フルコース ¥13,170

伊勢まぐろ 長芋 キャビア
三重県産あおさ海苔 山かけ

最中 フォアグラテリーヌ 守口漬け
三河みりん

八寸
ずわい蟹・山菜・わかさぎ・ヤリイカ

三河湾産浅利 うるい 生姜 磯仕立て

桜鯛 黄金焼き 白味噌

三河赤鶏 ファルス トリュフ

三重県産「結びの神」 諸崎産しらす

文旦 柚子 スープ仕立て
バニラ ぶぶあられ

20種類のミニアルディーズ (小菓子)

自家製パン

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー

Spécial スペシャルコース ¥17,800

伊勢まぐろ 長芋 キャビア
三重県産あおさ海苔 山かけ

最中 フォアグラテリーヌ 守口漬け
三河みりん

八寸
ずわい蟹・山菜・わかさぎ・ヤリイカ

三河湾産浅利 うるい 生姜 磯仕立て

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」 諸崎産しらす

文旦 柚子 スープ仕立て
バニラ ぶぶあられ

20種類のミニアルディーズ (小菓子)

自家製パン

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー



公式 Instagram
glycine.nagoya

THE TOWER HOTEL
1954 NAGOYA 2020

