

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 愛知県産春野菜 文旦

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
三重なばな 筍

三河赤鶏 フリカッセ
豊川産塩麹 田原産キャベツ

三重県産「結びの神」 三河みりん アイス
弥富産ルバーブ

ミニヤルディーズ

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー

| 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 愛知県産春野菜 文旦

三河産鮮魚 若布 炭焼き

三重なばな 筍

三河赤鶏 フリカッセ
豊川産塩麹 田原産キャベツ

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

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー

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 愛知県産春野菜 文旦

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

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

