

TOWERS BRUNCH

ベーカリーセレクション

タワーズよりおすすめの前菜を一皿に

セカンド

メイン

デザート

¥9,500

CHAMPAGNE FREE FLOW



90minutes

2010 ドン ペリニヨン

+ ¥21,000

SECOND

新玉葱の冷製スープ
山葵キャビアロリ 海ブドウ

エッグベネディクト
チョコリフリゼ クリスピープロシュート
シトラスオランダーズソース

エッグ ココット
大あさり 茗荷 チョリソー
ピメンデスペレット

松坂豚バラ肉のグリル
紫蘇ラビゴット 梅オレンジ

帆立貝のパンケーキ
新じゃが芋 ベーコンクリーム
メープルシロップ
+¥1,100

MAIN

タスマニア産サーモンの低速調理
抹茶のサバイヨン 塩昆布
"春霞"純米大吟醸酒の泡

信玄鶏モモ肉のロースト
玄米 リゾット ミックススパイス 夏春菊

牛ほほ肉のリガトーニ
新ごぼう ペコリーノロマーノ
イタリアンパセリ

カナディアンロブスターのロースト
グリーンアスパラガス パインアップル
ロブスターソース
+¥3,200

黒毛和牛テンダーロインのグリル
100g +¥4,500

アメリカ産テンダーロインのグリル
100g +¥2,500

オーストラリア産サーロインのグリル
100g +¥1,300

トリュフの追加

1g +¥1,300
2g +¥2,500
3g +¥3,500

SIDES

ローストポテト
キャラメライズドオニオン タイム パセリ
+¥1,500

チンゲン菜のスチーム
カラスミ ペコリーノロマーノ
+¥1,500

インゲン豆のソテー
ローストアーモンド フライドオニオン
+¥1,500

フレンチフライ
+¥1,500

トリュフフレンチフライ
+¥2,100