



Towers Autumn Brunch

BAKERY SELECTIONS

APPETIZER ASSORTMENTS

SECOND

MAIN

DESSERT TROLLEY

9,500

SECONDS

エッグベネディクト
ブリオッシュ ハニーペッパーベーコン

エッグ ココット 漁師風
メカジキ オリーブ レモンバター

国産牛ハツのグリル
葡萄 コリアンダー レモンバーム

穴子のクリスピー
グリーンマスタード ハーブサラダ

MAINS

鱈のポワレ
インカポテト デイル 白ワインのソース

骨付き仔羊肉のローストとジュ
ブルゲール アリサ

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
ポレンタ

オーストラリア産サーロインのグリル
100g +1,300

THE SPECIAL SECOND DISH

フォアグラのソテー
パン・デピス コンディメント ジュ・ド・ヴォライユ
+1,000

THE SPECIAL MAIN DISH

黒毛和牛テンドーロインのロースト
100g +4,500

シェフ：中野 琢治

上記料金にはサービス料と税金が含まれております。