

**SET LUNCH
3 COURSES**

冷前菜
メイン
デザート

¥5,400

**CHAMPAGNE
FREE FLOW**



90minutes

2010 ドン ペリニヨン

+¥21,000

**SET LUNCH
4 COURSES**

冷前菜
温前菜
メイン
デザート

¥6,600

COLD APPETIZER

鮪のたたき サラダ
オーガニックエッグ セミドライトマト
スパニッシュホワイトアンチョビ

パテ・ド・カンパーニュ
ベリージャム 味噌コンディメント エス
トラゴン

新玉葱の冷製スープ
山葵キャビアロリ 海ブドウ

タワーズよりおすすめの前菜を一皿に
+¥2,500

HOT APPETIZER

松坂豚バラ肉のグリル
紫蘇ラビゴット 梅オレンジ

大あさりと季節野菜のバスク風
茗荷 チョリソー ピメンデスペレット

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