

**SET LUNCH
3 COURSES**

冷前菜
メイン
デザート

5,400

**SET LUNCH
4 COURSES**

冷前菜
温前菜
メイン
デザート

6,600

COLD APPETIZERS

ビンチョウマグロのグリル サラダ仕立て
高原ゴールド卵 セミドライトマト
スパニッシュホワイトアンチョビ

自家製パテ・ド・カンパーニュ
長唐辛子 ロメスコマスタード ルッコラ

完熟トマトと夏野菜のガスパチョ
トンプソン 海ぶどう オリーブパウダー

タワーズよりおすすめの前菜を一皿に
詳細はサーバーにお尋ねください
+2,500

HOT APPETIZERS

国産牛ハツのグリル
焼き茄子 プラム コリアンダー レモンバーム

鱧のソテー
ルバーブ とうもろこし ポップコーン

帆立貝のクレープシュゼット
バレンシアオレンジ 新玉葱 バニラ トリュフ
+1,100

無花果のステーキ ⑤
茄子タヒニ キヌアフリット
コリアンダー 七味唐辛子

トリュフ
1g +1,300 / 2g +2,500 / 3g +3,500

フォアグラ
+2,500

MAINS

季節の鮮魚
あさりとポロ葱のシチュー
トマトジャム かぼすの泡

信玄鶏モモ肉のグリル
ズッキーニ ザ-ターズスパイス
レモンコンフィ 柚子胡椒

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
ポレンタ オクラ ヤングコーン

季節の野菜のグリル
金時草 紫蘇 トマトビネグレット

カナディアンロブスターのロースト アラブ風 ⑤
夏野菜 大あさり シュマックススパイス
+3,200

黒毛和牛テンダーロインのグリル
100g +4,500

オーストラリア産サーロインのグリル
100g +1,300

⑤おすすめの一皿