



**Towers Autumn
Lunch
3 Courses**

APPETIZER

MAIN

DESSERT TROLLEY

5,800

**Towers Autumn
Lunch
4 Courses**

APPETIZER

SECOND

MAIN

DESSERT TROLLEY

6,600

APPETIZERS

SECONDS

MAINS

Nakano's サラダ
チキン 高原ゴールド卵 シーズナルベジタブル

エビのビスクとムース
シブレット

鱈のポワレ
インカポテト デイル 白ワインのソース

パテ アンクルート
エシャロットコンディメント ラズベリージュレ

国産牛ハツのグリル
葡萄 コリアンダー レモンバーム

骨付き仔羊肉のローストとジュ
ブルグール アリサ

根セロリのヴルーテ トリュフの香り

穴子のクリスピー
グリーンマスタード ハーブサラダ

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
ポレンタ

帆立貝のマリネ スダチ風味
レフォールクリーム カリフラワー
+500

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

オーストラリア産サーロインのグリル
100g +1,300

黒毛和牛テンダ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。