



**Towers Winter
Dinner
4 Courses
12,200**

Chef Nakano による
鮮魚をメインとした 4 品のコース

**Towers Winter
Dinner
5 Courses
16,500**

Chef Nakano による
お肉をメインとした 5 品のコース

COLD APPETIZERS

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
3,500

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
3,800

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
4,200

HOT APPETIZERS

根セロリのヴルーテ トリュフの香り
3,600

エビのビスクとムース
シブレット
4,200

烏賊のバスケーズ
ポーチドエッグ
3,200

穴子のクリスピー
グリーンマスタード ハーブサラダ
3,900

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
4,900

サザエと菊芋のクロメスキ
肝ソース 黒コショウの香り
5,400

MAINS

信玄鶏もも肉 ディアブル
ポテト オリーブオイル
6,500

骨付き仔羊肉のローストとジュ
ブルグール アリサ
6,500

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
ポレンタ
6,500

オーストラリア産 サーロインのグリル
ジャガイモのハーブバターソテー
300g 10,800

黒毛和牛テンダーロインのロースト
ジャガイモのハーブバターソテー
180g 17,000

本日の一品
Dish of the Day

SEAFOOD AND VEGETABLE

鱈のポワレ
インカポテト デイル 白ワインのソース
6,200

彩り野菜のエチュペ
海藻とハーブのバター
4,200

リゾットと鶏のレバーソテー
かぼちゃ
4,900

DESSERT

2,400

チーズケーキ
フルーツコンポート

ピーカンナッツ ミルフィーユ
バニラアイスクリーム

洋ナシのコンポート
フロマージュブランのソルベ パンドエピス

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。