

TOWERS BRUNCH

7,500

ウェルカムドリンク
ベーカリーバスケット
前菜
卵料理
メインディッシュ
デザート

APPETIZERS

タラバ蟹
林檎、アボカド、黒大根
柑橘類のドレッシング
+800

さまざまな食感を楽しめる季節のサラダ

ロブスタービスク
ブルーロブスター、ライムリーフパウダー

自家製パテ・ド・カンパーニュ
フォアグラ入り、ハーブサラダ

鶏胸肉の白いブーダン
マッシュルーム、マスタード
チキンジュ、黒トリュフ

帆立貝のサラダ
ミックスサラダ、ケイパー、アーモンド
焦がしバターのドレッシング
+800

EGGS

ポーチドエッグ
コールラビ、浅利、春菊

エッグココット
鳥賊、フレグラ、タラゴン

スクランブルエッグ
オーストラリア産黒トリュフ

パーフェクトエッグ
クロワッサンクリーム、ベーコン
メープル、サラワク ペッパー”

Towers signature inspirations



FROM THE GRILL

黒毛和牛
テnderロイン
100 GR / +3,500

アメリカ産
テnderロイン
100 GR / +1,900

オーストラリア産
サーロイン
100 GR / +1,000

TO CONTINUE

信玄鶏胸肉の低温ロースト
ポロ葱、“ヴァンジョーズ”
鶏皮のクランブル

”山形ポーク” 24時間低温プレゼ
スモークパースニップ、赤ワインジェル
セージデュッカ

ポテトニョッキ
菊芋、黒トリュフ

MARKET FISH

北海道より届いたシーフードを
提供しております。

バターナッツ、すだちアイヨリ、紫蘇

Sweets Trolley

アラビカスフィア
コーヒー、ミルクチョコレート
ヘーゼルナッツ

ミルフィーユ
ヘーゼルナッツ

バニラエクレア
シュー生地、バニラクリーム、プラリネ

マンダリンベリーヌ
マンダリンマーマレード、フロマージュブラン
ダーズリンクリーム、マンダリンジェリー

ラズベリー&ブラックベリーチーズケーキ
ベリーコンポート、クリスピーバスケット

季節のフルーツタルト

CHAMPAGNE FREE FLOW 90minutes

NV ザ・リッツ・カールトン東京
プライヴェートラベル
7,000

NV ルイナール
ブランドブラン ブリュット
11,000

Cocktails

アップルベリーニ
シャンパーニュ、青りんごピューレ
2,800

タワーズモスコミュール
ウォッカ、ライム、レモン
スターアニス、レモングラス、ジンジャーエール
2,400

45 ムーリブレ
ホワイトラム、ペプシコーラ、45 ヴェルモット
2,400

オールド アンド ニューファッシュンド
ウイスキー、ブランデー、抹茶
2,400

ハニー サンダリア
赤ワイン、オレンジジュース、スターアニス
ジンジャー、ハチミツ
2,400

タワーズオリジナル
クラフトビール 330ml
ゴールデンエール、ドライホップ
1,800

SOFT DRINKS

ストロベリー&ブルーベリー レモネード
1,500

ミント&胡瓜 モヒート
1,500

コットンマジック
1,500

フレッシュ ジュース 200ml
1,300

ノンアルコール ワイン 150ml
スパークリング / 白 / 赤
1,500

APERITIF

45 ヴェルモット 60ml
自家製タワーズ ヴェルモット
1,900