

TOWERS BRUNCH

7,500

ウェルカムドリンク
WELCOME DRINK

ベーカリーバスケット
BAKERY BASKET

前菜
APPETIZER

卵料理
EGG

メインディッシュ
MAIN COURSE

デザート
DESSERT

APPETIZERS

さまざまな食感を楽しむ季節のサラダ
VEGETABLE SALAD
In different texture

スモークサーモンコンフィ
胡瓜、柑橘類のコンディメント
SALMON CONFIT
Cucumber, citrus condiment

タラバ蟹
林檎、アボカド、黒大根、モミの木の香り
KING CRAB
Apple, avocado, black radish fir oil

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
HOMEMADE COUNTRY TERRINE
Foie gras, herbs salad

貝類の煮込み
“マリニエール風”
SHELLFISH
"A la Mariniere"

本日のスープ
DAILY SEASONAL SOUP

EGGS

黒トリュフ入り 信玄鶏胸肉の白いブーダン
ほうれん草、ロブスターソース
BLACK TRUFFLE "BOUDIN BLANC"
Spinach, lobster sauce

ポーチドエッグ
ローズマリー ポテトフォーム、チョリソー
POACHED EGG
Rosemary potato foam, chorizo

エッグココット
マッシュルーム、パルメザンチーズ
EGG COCOTTE
Mushroom, parmesan cheese

スクランブルエッグ
ハム、熟成チェダーチーズ
SCRAMBLED EGG
Ham, aged cheddar cheese

パーフェクトエッグ
雲丹、人参
PERFECT EGG
Sea urchin, carrot



MAINS

プラチナポークのプレゼ
マッシュルームのケチャップ
カブ、西洋わさび
BRAISED "PLATINA" PORK
Mushroom ketchup, turnip
Horseradish

ホタテ貝のポワレ
海苔と柑橘類のバター
PAN SEARED SCALLOP
Seaweed & citrus butter

信玄鶏胸肉
ほうれん草、軽いアイヨリを添えて
CHICKEN BREAST
Light "Aioli", spinach

本日の鮮魚
コールラビ、ショウガ、レモン
MARKET FISH
Kohlrabi, ginger, lemon

アンディーブのプレゼ
純米酒“ブルブラン”ソース
BRAISED ENDIVE
Sake "beurre blanc" sauce

THE BEEF

熊本産 あか牛
KUMAMOTO AKA USHI +4,500

テンダーロイン アメリカ産
TENDERLOIN US +1,900

“モダンベアルネーズ”
ジャガイモのゴーフレット
Modern "Béarnaise", pomme gaufrette

COCKTAILS

ライチ&ラズベリー ベリーニ
シャンパーニュ、ライチピューレ、ラズベリ
ーピューレ
LYCHEE & RASPBERRY BELLINI 2,800
Champagne, Lychee puree, raspberry puree

タワーズ モスコミュール
ウォッカ、ジンジャー、ライム、レモンスター
アニス、レモングラス、ソーダ
TOWERS MOSCOW MULE 2,400
Vodka, ginger, lime, lemon, star anis
Lemongrass and soda water

ゴールデン ブルバルディエール
ウイスキー、カンパリ、45ヴェルモット
GOLDEN BOULEVARDIER 2,400
Whiskey, Campari, 45 Vermouth

スイート マタドール
テキーラ、パインナップルピューレ
ライムジュース、グレナデンシロップ
SWEET MATADOR 2,400
Tequila, pineapple puree, lime juice,
Grenadine syrup

45 オーチャード
ジン、45ヴェルモット、ライムジュース
アプリコット、アップルジュース、バジル
45 ORCHARD 2,400
Gin, 45 Vermouth, lime juice
Apricot puree, apple juice, basil

THE BRUNCH

6,500

ウェルカムドリンク
WELCOME DRINK

ベーカリーバスケット
BAKERY BASKET

前菜
APPETIZER

卵料理
EGG

デザート
DESSERT

Sweet Trolley

アラビカスフィア
コーヒースフィア、ミルクチョコレート
ヘーゼルナッツ
ARABICA SPHERE
Coffee sphere, milk chocolate
Hazelnut

ミルフィーユ
キャラメルクリーム
バナナラムアイスクリーム
MILLEFEUILLE
Caramel cream
Banana & Rum ice cream

バナラエクレア
シュー生地、バニラクリーム、ブラリネ
VANILLA ÉCLAIR
Choux pastry, vanilla cream, praline

ココナッツ&ライムベリーヌ
ココナッツムース、ココナッツソース
ライムメープルビスキュイ
COCONUT & LIME VERRINE
Coconut mousse, coconut sauce
Lime maple biscuit

マンゴーパッションタルト
パッションフルーツクリーム
フレッシュマンゴー、マンゴーコンポート
MANGO & PASSION TART
Creamy passion fruit, fresh mango
Mango compote

清見オレンジ
～La Boutique より～
清見オレンジコンポート
オレンジブロッサムウォーター
バジル&オレンジムース、克蘭チビスキュイ
KIYOMI ORANGE
FROM "La Boutique"
Kiyomi orange compote, orange blossom water
Basil & orange mousse, crunchy biscuit

DRINKS

タワーズオリジナルクラフトビール
ゴールデンエール、ドライホップ
TOWERS CRAFT BEER 1,500
Golden Ale, dry hop

45 ヴェルモット
自家製タワーズ ヴェルモット
45 VERMOUTH 1,900
Homemade vermouth

上記の価格にサービス料および消費税が加算されます。

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax