

CLASSIC BUT DIFFERENT

タラバ蟹

林檎、アボカド、黒大根
柑橘類のドレッシング
4,300

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
3,100

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
3,800

シュリンプカクテル

キャベツケチャップ、ワイルドライス
3,900

MORE FOR YOUR APPETITE-ZER

さまざまな食感を楽しめる季節のサラダ
2,100

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
3,000

軽くスモークした季節の鮮魚

三つ葉、ホースラディッシュ
3,500

タスマニア産サーモンコンフィ

梨、日本酒、黒ゴマのチュイル
2,900

ポテトニョッキ

菊芋、黒トリュフ
4,300

Towers signature inspirations



FINE BEEF SELECTION

OUR SIGNITURE

熊本産 あか牛

リブアイ

500 GR / 18,000

軽いスモークで
モダンフォアグラ ベアルネーズ
ポロ葱のブレゼ、柚子味噌

熊本産 あか牛

サーロイン

500 GR / 18,000

ジョンストン アイリッシュビーフ

リブアイ

300 GR / 9,000 500 GR / 15,000

黒毛和牛

テnderロイン

180 GR / 12,500 250 GR / 17,000

アメリカ産

テnderロイン

180 GR / 8,500 250 GR / 11,100

お好みのソースとサイドをお選びください。

“UMAMI”バター、黒トリュフバター

赤ワインソース、酒香る 甘口醤油ソース

ジャパニーズ”チミチュリ”

モダンベアルネーズ

SOME SIDES!

1,100

ポロ葱のブレゼ、アーモンド

クリーミーマッシュポテト

季節のきのこソテー

ほうれん草のガーリックソテー

キャロットグラッセ、ミント、ナッツ

フレンチフライ、パルメザンチーズ、ローズマリー

WITHOUT BEEF

MARKET FISH

北海道より届いたシーフードを
提供しております。

4,900

バターナッツ、すだちアイヨリ、紫蘇

セロリアックティー、黒トリュフ
ヘーゼルナッツ

ブルーロブスター ナヴァラン

ローズマリーの香り

6,900

信玄鶏胸肉の低温ロースト

ポロ葱、“ヴァンジョーヌ”
鶏皮のクランブル

4,100

”山形ポーク” 24時間低温ブレゼ

スモークパースニップ、赤ワインジェル
セージデュッカ

5,000

リムーザン産 ラム肉のロースト

スモーク茄子、松の実、ザーターソース
6,500

OMAKASE TASTING 5 COURSES

13,000

A DINING EXPERIENCE TO
ELAVATE YOUR TASTE BUDS

THE TOWERS JOURNEY

9,500

軽くスモークした季節の鮮魚
三つ葉、ホースラディッシュ

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

”山形ポーク” 24時間低温ブレゼ

スモークパースニップ、赤ワインジェル
セージデュッカ

OR

本日の鮮魚

バターナッツ、すだちアイヨリ、紫蘇

ヘーゼルナッツミルフィーユ
チョコレートソルベ