



Towers

縞アジのカルパッチョ

カブ、ラディッシュ、ミョウガタケのピクルス
クレソンとアサリのジュ

8,500

アオリイカのポワレ

蝦夷鮑、アルグラピストウー、アンチョビ
キャベツ、スタヂ

8,500

築地市場より本日の鮮魚

グリーンアスパラガス、独活、レモンコンディメント
クリスピーベーコン

または

イベリコ豚肩ロースのグリル

オニオングラッセ、ゆり根のエスプーマ、ポークジュ

8,500

ミルフィーユ

マダガスカルバニラクリーム
ラブサン・スーチョンアイスクリーム

8,500

おまかせコース

Towersの料理をご堪能下さい
5品のコース

11,000

ソムリエ ペアリング

3 グラス / 4 グラス / 5 グラス

4,500 / 6,000 / 7,500

ビストロ

タスマニア産 スモークサーモンコンフィ
コリアンダーピューレ、ライムクリーム
赤玉葱のピクルス、イクラ

8,500

築地市場より本日の鮮魚

季節の豆、じゃがいもとキャベツのアンブール
ターメリック風味のソース

または

薩摩しゃも胸肉の低温ロースト

グリーンアスパラガス、ほうれん草のソテー、アサリ
カラスミ、海苔のソース

8,500

チョコレート

ヴァローナ社 マンジャリ チョコレートタルト
カフェ、山椒

6,500

前菜

縞アジのカルパッチョ 3,200

カブ、ラディッシュ、ミョウガタケのピクルス、クレソンとアサリのジュ

タスマニア産 スモークサーモンコンフィ 2,800

コリアンダーピューレ、ライムクリーム、赤玉葱のピクルス、イクラ

アオリイカのポワレ 2,800

蝦夷鮑、アルグラピストウー、アンチョビ、キャベツ、スタヂ

鴨フォアグラテリーヌ 3,400

フルーツチャツネ、カントリーブレッド

フランス ストウーリア社ヴァンテージキャビア 30g 18,800

トラディショナルコンディメンツ

スープ、サラダ

ミックスリーフのサラダ 2,100

ベジタブルスライス、ハニーヴィネガードレッシング

ロブスターのビスク 2,400

ボストンロブスター、ホイップクリーム

本日のスープ 1,800

メインコース

薩摩しゃも胸肉の低温ロースト 4,100

グリーンアスパラガス、ほうれん草のソテー、アサリ、カラスミ
海苔のソース

イベリコ豚肩ロースのグリル 4,600

オニオングラッセ、ゆり根のエスプーマ、ポークジュ

オーストラリア産 骨付き仔羊背肉のロースト 4,900

グリーンピース“フランセーズ”、ロメインレタス、小蕪のロースト、ラムジュ

帆立貝のソテー 4,200

海老と帆立貝のラビオリ、根セロリのピューレ、ロブスターフォーム

ホワイトアスパラガス 3,000

季節の豆、スモークした卵黄、グリーンピースの泡

築地市場より本日の鮮魚 4,500

グリーンアスパラガス、独活、レモンコンディメント、クリスピーベーコン

または

季節の豆、じゃがいもとキャベツのアンブール、ターメリック風味のソース

ビーフ

黒毛和牛テンダーロイン 軽いスモーク 180g 12,000

アメリカ産 和縁牛リブアイ 300g 8,900

オーストラリア産 短角牛サーロイン 300g 7,500

*付け合せを下記のサイドディッシュより一つお選びください

シェアディッシュ

北海道産 骨付き仔牛背肉のロースト 280g / 1人前 6,300

蕨のスモーク 季節の野菜

*火入れには30分以上のお時間をいただきます

黒毛和牛リブアイのグリル 450g (2名様) 14,000

*付け合せを下記のサイドディッシュよりお二つお選びください

サイドディッシュ 900

マッシュポテト

フレンチフライ

シューestringポテト

季節のマッシュルームソテー

ほうれん草のガーリックソテー

季節の温野菜

デザート 1,600

チョコレート

ヴァローナ社 マンジャリ チョコレートタルト、カフェ、山椒

アップル

バニラムース、トンカ豆とシナモンのマーマレード、ホワイトチョコレート

ミルフィーユ

マダガスカルバニラクリーム、ラブサン・スーチョンアイスクリーム

ヘーゼルナッツ

ブランマンジェ、パフメレンゲ、ブラリネ、ヘーゼルナッツアイスクリーム

ストロベリー

四川青山椒風味のストロベリーソース、ハーブソルベ

パナナ

ココナッツダックワーズ、柚子ジェル、ディプロマットクリーム、メレンゲ
バナナヨーグルトアイスクリーム