

## BUSINESS LUNCH

4,200

前菜

メインディッシュ

デザート

## CLASSIC BUT DIFFERENT

2,100

タラバ蟹

アボカド、レモンバーベナ、大根

+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、グリーンピース

ライムプディング

+400

車海老 “カクテル”

フェンネル、ウーゾ リキュール

ワイルドライス

+800

自家製パテ・ド・カンパーニュ

フォアグラ、ハーブサラダ

鶏胸肉の白いブーダン

スモーク空豆ピューレ、モリユ、フォアグラ

北海道産 帆立貝

海ぶどう、鰻の燻製、カリフラワー、キャビア

+800

## TO CONTINUE

3,650

信玄鶏 胸肉の低温ロースト

アスパラガス、サラワクペッパーアイヨリ

クリスピーチキンランブル

山形ポーク 24 時間低温ブレゼ

黒ニンニク、蕪

自家製シャルドネビネガーマスタード

グリーンアスパラガス

白味噌、卵黄、マッシュルーム

## 本日の魚

北海道より届いた新鮮なシーフード。

春野菜、鮎、スマック、タラゴン

+1,150

又は

ホースラディッシュ、カラスミ

カフェライム サバイヨン



## FROM THE GRILL

黒毛和牛 テンダーロイン

180 GR / 12,500

\*(100 GR / +3,500)

アメリカ産 和緑牛 サーロイン

180 GR / 11,000

\*(100 GR / +2,500)

オーストラリア産 サーロイン

180 GR / 5,100

\*(100 GR / +1,000)

\* BUSINESS LUNCH and TOWERS JOURNEY

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

大椎茸のグリル

ポテト ローズマリー フォーム、パルメザンチーズ

ほうれん草のガーリックソテー

ブロッコリーのソテー

ブラウンバター、ローストアーモンド

キャロットグラッセ、デュッカスパイス、ミント

フレンチフライ、パルメザンチーズ、ローズマリー

## Sweets Trolley

1,450

季節のフルーツタルト

サクラババ

サクラベリーコンポート、サクラシャンティ

ミルフィーユ

ヘーゼルナッツ

ペカンエクレア

キャラメルクリーム、ペカンキャラメリゼ

ラファエロ

ココナッツ、チョコレート、エキゾチックムース

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、クリスピービスケット

## TOWERS JOURNEY

5,100

前菜 2 品

メインディッシュ

デザート

OR

前菜

メインディッシュ

デザート 2 品

## Cocktails

2,500

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

タワーズ コスモポリタン

ウォッカ、グレープフルーツジュース

クランベリージュース、ベリーピューレ

ハニー サンテリア

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

アップルベリーニ

シャンパーニュ、青りんごピューレ

2,900

タワーズオリジナルクラフトビール

ゴールドエンゼル、ドライホップ 330ml

1,890

## SOFT DRINKS

ストロベリー&ブルーベリー レモネード

1,800

ミント&胡瓜 モヒート

1,800

サンペレグリノ アランチータ ロッソ 200ml

980

フレッシュ ジュース 200ml

1,350

ノンアルコール ワイン 150ml

スパークリング / 白 / 赤

1,550

## Mineral Water

アクアパンナ

500ml / 750ml

ナチュラル

980 / 1,950

サンペレグリノ

250ml / 500ml / 750ml

スパークリング

510 / 980 / 1,950

エビアン

750ml

ナチュラル

2,200

上記の価格にサービス料および消費税が加算されます。