

## 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

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

+400

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

+800

自家製パテ・ド・カンパニユ  
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

## TO CONTINUE

3,500

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

36時間調理したイタリア産仔牛バラ肉  
赤ワインジェル、デュッカスパイス

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。

セロリアックティー、黒トリュフ  
ヘーゼルナッツ

+1,000

バターナッツ、すだちアイヨリ、紫蘇



黒毛和牛 テンダーロイン  
180 GR / 12,500  
\*(100 GR / +3,500)

アメリカ産 テンダーロイン  
180 GR / 8,500  
\*(100 GR / +1,900)

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

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

## Sweets Trolley

1,400

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、クリスピービスケット

季節のフルーツタルト

Towers signature inspirations

## 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

ベリーズ ベリーニ

シャンパーニュ、ベリーピューレ

2,800

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

2,400

スウィート マタドール

テキーラ、パインナップルジュース  
ライムジュース、グレナデンシロップ

2,400

ゴールド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

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

ゴールドンエール、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

シトラス アイスティー

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

上記の価格にサービス料および消費税が加算されます。