

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、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、ガランガル ジャム
カフェライム クリーム
+400

車海老 "カクテル"

コールラビとタラゴンのコンディメント
ライスポップコーン、酢橘
+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

オニオン トンカ豆ピューレ
フォアグラ、マスタード

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

ピスタチオ、モミ、クランベリー、ココアニブ

"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

トリュフ ニューディ

卵黄コンフィ、ほうれん草、パルメザンチーズ

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、キノコ
トリュフ、ヘーゼルナッツ

+1,150

鱈のブランダード、コリアンダー
チョリソーアイヨリ



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

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

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

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

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
2,500

45 ムーンリブレ

ホワイトラム、ペプシコーラ、45 ヴェルモット
2,500

オールド アンド ニューファッシュョンド
ウイスキー、ブランデー、抹茶

2,500

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
2,500

タワーズオリジナル

クラフトビール 330ml
ゴールデンエール、ドライホップ
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

コットンマジック
1,800

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

APERITIF

45 ヴェルモット 60ml
自家製タワーズ ヴェルモット
2,000

上記の価格にサービス料および消費税が加算されます。