



Towers

タワーズ

Marinated mackerel

quinoa, red onion, apple, finger lime

真サバのマリネ

3色のキヌア ルビーオニオン 林檎 フィンガーライム

Seared scallop

shrimp scallop ravioli, celeriac puree lobster foam

帆立貝のソテー

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

Tsukiji market fish

braised leek, turnip, radish, lily bulb yuzu “beurre blanc”

or

Roasted Australian lamb rack

Oriental lamb “Caillette”

spinach, garlic puree, lamb jus

築地市場より本日の魚介

ポロ葱のブレゼ 蕪 ゆり根 柚子” ブールブラン”

又は

オーストラリア産 骨付き仔羊背肉のロースト

オリエンタル風ラムのカイエット

ほうれん草 ガーリックピューレ ラムジュ

Millefeuille

vanilla cream, salted caramel ice cream

ミルフィーユ

バニラクリーム 塩キャラメルアイスクリーム

¥8,500

Omakase

おまかせコース

Experience Towers creations in 5 dishes

タワーズの料理をご堪能下さい

5品のコース

¥11,000

規約と条件:

1- メニュー内容は全て決定しておりますが、材料の仕入れ状況により一部変更の場合がございます。2- 食物アレルギーなどによりメニュー内容の変更をご希望の場合は、イベント開始72時間前までにホテルまでご連絡ください。代替のメニューをご用意いたします。3- イベントでご提供のお食事のお持ち帰りはご遠慮いただいております。4- お座席・テーブルはホテルにて指定させていただきます、お客様による事前のご指定は受け付けておりません。5- イベント当日、お客様がお越しにならない場合やご予約より少ない人数でご来場の場合など、お客様のご都合による返金は行いません。

Terms and Conditions:

1- All menus are fixed and dishes are subject to changes without prior notice according to products' availability. 2- In case of allergy, alternative will be suggested within the restaurant menu's products if the request is made 72 hours before the start of the event. 3- Food served may not be taken away from the restaurant 4- No table will be pre-assigned and the hotel reserves the right to assign tables. 5- No redemption nor refund will occur in case of no show or lesser turnout.