



TOWERS BRUNCH 7,500	タワーズ ブランチ
SPARKLING WINE / STARTER / MIDDLE / MAIN / DESSERT	スパークリングワイン / 前菜 / ミドル / メイン / デザート
BISTRO BRUNCH 6,000	ビストロ ブランチ
STARTER / MAIN / DESSERT	前菜 / メイン / デザート

STARTER

Create your own salad from the chef's buffet

MIDDLE

Piperade egg cocotte

spinach, Espelette chili

Meurette poached egg

mushroom, onion, bacon, red wine sauce

Traditional Boston lobster bisque

Boston lobster, whipped cream

Nagoya cochon poached egg

Boston lobster, celeriac, tarragon

MAIN

Tsukiji market fish "à la Grenobloise"

lemon, capers, croutons
confit potato, brown butter sauce

Tsukiji market fish

burnt eggplant, figs, old balsamic vinegar
coriander seed and thyme emulsion

Roasted chicken breast

parsley garlic, mushroom, chicken jus

Braised lamb chuck roll

artichoke, lemon verbena, black Taggiasca olive
potato gnocchi, confit garlic

Grilled American F1 beef sirloin

multicolored carrot, sansho pepper, red wine sauce
or

Grilled Kuroge Wagyu beef tenderloin

Boston lobster salad

romaine lettuce, fresh tomato, parmesan slices
fresh mushroom, basil dressing

Boston lobster "Navarin"

rosemary flavor, confit potato

Artichoke

black Taggiasca olive, potato gnocchi

DESSERT

Seasonal sweets selection

前菜

ブッフェよりお好みの前菜お選びいただけます

ミドル

エッグココット“ピペラード”

パプリカの煮込み、ほうれん草、エスペレットチリ

ポーチドエッグ“ムーレット”

きのこ、玉ねぎ、ベーコン、赤ワインソース

ボストンロブスターのビスク

ボストンロブスター、ホイップクリーム

名古屋コーチン ポーチドエッグ

ボストンロブスター、根セロリ、タラゴン

メイン

築地市場から本日の鮮魚 “グルノーブル風”

レモン、ケツパー、クルトン
ポテトコンフィ、焦がしバターソース

築地市場から本日の鮮魚

焼き茄子、イチジク、熟成バルサミコビネガー
タイムとコリアンダーソース□

信玄どり胸肉の低温ロースト

パセリとガーリックエスプーマ、マッシュルーム、チキンジュ

オーストラリア産ラム肩ロースのブレゼ

アーティチョーク、レモンバーベナ
タジャスカオリーブ、ポテトニョッキ、ガーリックコンフィ

アメリカ産F1サーロインのグリル

色とりどりのキャロット、山椒、レッドワインソース□
または

黒毛和牛フィレ肉のグリル

ボストンロブスターのサラダ

ロメインレタス、トマト、パルメザンチーズ
マッシュルーム、バジルドレッシング

ボストンロブスター“ナヴァラン”

ローズマリーの香り、ポテトコンフィ

アーティチョーク

タジャスカオリーブ、ポテトニョッキ

デザート

ブッフェよりお選びください