



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

STARTER

Create your own salad from the chef's buffet

EGG

Piperade egg cocotte

Spinach, Espelette chili

Meurette poached egg

Mushroom, onion, bacon, red wine sauce

Black truffle egg benedict + 900

brioche, smoked bacon, spinach

MAIN COURSE

Tsukiji market fish "à la Grenobloise"

lemon, capers, croutons
confit potato, brown butter sauce

Tsukiji market fish + 800

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 + 1000

multicolored carrot, sansho pepper
red wine sauce

or

Grilled Kuroge Wagyu beef tenderloin + 4500

Artichoke

black Taggiasca olive, potato gnocchi

DESSERT

Seasonal sweets selection

前菜

buffetよりお好みの前菜お選びいただけます

卵料理

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、レッドワインソース

トリュフエッグベネディクト

ブリオッシュ ベーコン ほうれん草

メインコース

築地市場から本日の鮮魚“グルノーブル風”

レモン、ケッパー、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

オーストラリア産ラム肩ロースのプレゼ

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

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

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

buffetよりお選びください