

**TOWERS BRUNCH** 7,000

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** 5,500

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****Egg cocotte**

duck leg confit, coco beans, chorizo

**Perfect egg**green asparagus, cheese espuma  
green sichuan pepper**Black truffle egg benedict** + 900

brioche, smoked bacon, spinach

**MAIN COURSE****Pan fried Japanese butterfish**green asparagus, udo  
lemon condiment, crispy bacon**Daily seasonal fish** + 1000seasonal beans, buttered potato and cabbage  
turmeric sauce**Roasted Shingen chicken breast**baby corn, okra, sautéed spinach  
clams and parsley sauce**Grilled Iberico pork chuck roll**

glazed onions, lily bulb espuma, pork jus

**American F1 beef sirloin** + 1200braised eggplant  
bell pepper sesame purée, beef jus  
or**Grilled Kuroge Wagyu beef tenderloin** + 4500**White asparagus**seasonal beans, smoked egg yolk  
green peas foam**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

**卵料理****エッグココット**

鴨もも肉のコンフィ、白インゲン豆、チヨリソー

**温泉卵**

グリーンアスパラガス チーズエスプーマ 青山椒

**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****目鯛のポワレ**グリーンアスパラガス 独活 レモンコンディメント  
クリスピーベーコン**本日のお魚**季節の豆 じゃがいもと春キャベツのアンブーレ  
ターメリック風味のソース**信玄どり胸肉の低温コースト**ヤングコーン オクラ 法蓮草のソテー  
浅利とパセリのソース**イベリコ豚肩ロースのグリル**

オニオングラッセ ゆり根のエスプーマ ポークジュ

**アメリカ産 和縁牛サーロインのグリル**茄子のブレゼ  
パプリカと白ごまのピューレ ビーフジュ  
または**黒毛和牛テンダーロインのグリル****ホワイトアスパラガス**季節の豆 スモークした卵黄  
グリーンピースの泡**デザート**

ブッフェよりお選びください