

THE TOWERS JOURNEY 3 COURSES

6,800

スモークサーモンコンフィ
胡瓜、柑橘類のアクセント
SALMON CONFIT
Cucumber, citrus condiment

信玄鶏胸肉
ほうれん草、軽い“アイオリ”
CHICKEN BREAST
Light “Aioli”, spinach

OR

本日の鮮魚
蟹とコールラビ、ガランガル
ショウガ、レモン
“ブルーブランソース”

DAILY FISH
Crab and kohlabi, Galangal
Ginger, lemon
“beurre blanc”

アラビカスフィア
コーヒースフィア、ミルクチョコレート
ヘーゼルナッツ
ARABICA SPHERE
Coffee sphere, milk chocolate
Hazelnut

APPETIZERS

ミックスリーフのサラダ
ベジタブルスライス、ハニードレッシング
MIXED LEAVES SALAD 2,100
Vegetables slices, honey dressing

軽くスモークした季節の鮮魚
蕪と西洋わさびのピュレ、キウイソース
SMOKED FISH 3,500
Turnip, horseradish, kiwi, jelly apple

スモークサーモンコンフィ
胡瓜、柑橘類のコンディメント
SALMON CONFIT 2,900
Cucumber, citrus condiment
ストゥーリア ヴィンテージキャビア 10g
+ STURIA VINTAGE CAVIAR 10GR 5,700

タラバ蟹
林檎、アボカド、黒大根、モミの木の香り
KING CRAB 4,300
Apple, avocado, black radish fir oil

ストゥーリア ヴィンテージキャビア 30g
トラディショナルコンディメント 18,800
STURIA VINTAGE CAVIAR 30g
Traditional condiments

CLASSIC BUT DIFFERENT

エッグ ミモザ
紫蘇のクーリ、ハーブ、胡麻
EGG MIMOSA 2,600
Shiso coulis, herbs, sesame

信玄鶏胸肉の白いブーダン
黒トリュフ入り、“ヴァン ジョーヌ”ソース
BOUDIN BLANC 3,800
Black truffle, “Vin Jaune”

じゃがいものニョッキ
雲丹、海老、ピンクペッパーの香り
POTATO GNOCCHI 3,800
Sea urchin, shrimp, jus infuse with pink pepper corn

SOUPS

本日のスープ 1,900
DAILY SEASONAL SOUP

ロブスターのビスク
ブルーロブスター ホイップクリーム
LOBSTER BISQUE 3,000
Blue lobster slice, whipped cream



THE BEEF

サーロイン 熊本産 あか牛
SIRLOIN Kumamoto Aka Ushi
500 GR 17,000
1 KG 32,000

リブアイ 熊本産 あか牛
RIBEYE Kumamoto Aka Ushi
500 GR 17,000
1 KG 32,000

テンダーロイン 黒毛和牛
TENDERLOIN Kuroge Wagyu
180 GR 12,000

テンダーロイン アメリカ産
TENDERLOIN US Beef
180 GR 8,500

お好みのソースをお選びください。
ビーフジュ 又は “モダンベアルネーズ”
Your choice of sauce:
Beef jus or modern “Béarnaise” sauce

SIDES

900

自家製フライドポテト
FRENCH FRIES

マッシュポテト
MASHED POTATOES

季節の温野菜
STEAMED SEASONAL VEGETABLES

ほうれん草のガーリックソテー
SAUTEED GARLIC SPINACH

季節のマッシュルームソテー
SAUTEED SEASONAL MUSHROOM

MAINS

ブルーロブスター ナヴァラン
ローズマリーの香り
BLUE LOBSTER NAVARIN 6,900
Rosemary flavor

トラディショナルなパイ包み
鶏肉とフォアグラ、ポルト酒のソース
TRADITIONAL PIE 6,500
Poultry & foie gras, Port wine sauce

プラチナポークのブレゼ
マッシュルームのケチャップ、カブ
BRAISED “PLATINA” PORK 5,200
Mushroom ketchup, turnip

ラム肉のロースト リムザン産
ラルド・ディ・コロナータ
ポテトのブレゼ、マジョラムの香り
ROASTED “LIMOUSIN” LAMB SADDLE 6,500
Lardo di Colonata, braised potato
Marjoram

DAILY FISH

4,900

モダン “アイオリ”
スーパードボワソン、サフランの香り
MODERN “AIOLI”
Fish essence, saffron

蟹とコールラビ
ガランガル、ショウガ、レモン
“ブルーブランソース”
CRAB AND KOHLABI
Galangal, ginger, lemon “beurre blanc”

OMAKASE TASTING 5 COURSES

12,000

THE TOWERS JOURNEY 4 COURSES

8,900

旬の魚を軽いスモークで
蕪と西洋わさびのピュレ、キウイソース
SMOKED FISH
Turnip, horseradish, kiwi, jelly apple

信玄鶏胸肉の白いブーダン
黒トリュフ入り、“ヴァン ジョーヌ”ソース
BOUDIN BLANC
Truffle, “Vin Jaune”

プラチナポークの低温ブレゼ
マッシュルームのケチャップ、カブ
BRAISED “PLATINA” PORK
Mushroom ketchup, turnip

OR
本日の鮮魚
蟹とコールラビ、ガランガル
ショウガ、レモン
“ブルーブランソース”
DAILY FISH
Crab and kohlabi, Galangal
Ginger, lemon
“beurre blanc”

ミルフィーユ
キャラメルクリーム
バナナムアイスクリーム
MILLEFEUILLE
Caramel cream
Banana & Rum ice cream

Sweet isn't it?

スフレ
グラン・マルニエ、バニラアイスクリーム
SOUFFLE 1,500
Grand Marnier, vanilla ice cream

アラビカスフィア
コーヒースフィア、ミルクチョコレート
ヘーゼルナッツ
ARABICA SPHERE 1,500
Coffee sphere, milk chocolate
Hazelnut

ミルフィーユ
キャラメルクリーム
バナナムアイスクリーム
MILLEFEUILLE 1,400
Caramel cream
Banana & Rum ice cream

アップル
アップルコンフィ、そばアイスクリーム
APPLE 1,400
Apple confit, buckwheat ice cream

ブラックセサミエキゾチック
マンゴーコンポート
パッションフルーツソース
黒胡麻のアイスクリーム
BLACK SESAME EXOTIC 1,400
Mango compote, passion fruit sauce
Black sesame ice cream

DRINKS

タワーズオリジナルクラフトビール
ゴールデンエール、ドライホップ
TOWERS CRAFT BEER 1,500
Golden Ale, dry hop

45 ヴェルモット
自家製タワーズ ヴェルモット
45 VERMOUTH 1,900
Homemade vermouth

上記の価格にサービス料および消費税が加算されます。

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax