

### シェフズ テーブル

シェフズテーブルよりお好みの前菜

#### メイン

お好きな料理をおひとつお選びください

#### 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 +1,000

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ロースト

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 +1,200

茄子のプレゼ パブ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 +4,500

#### 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

スイーツコーナーよりお選びください

3,900



### ランチドリンク

100ml

#### 生ビール

サントリー ザ プレミアム モルツ

#### 白ワイン

ムーラン・ド・ガサック | フランス  
ソーヴィニヨン・ブラン

#### 赤ワイン

ムーラン・ド・ガサック | フランス  
シラー、グルナッシュ

#### 黒ウーロン茶

500

### タワーズ エクスプレス ランチ

ミックスグリーンサラダとスープ



お好きな料理をおひとつお選びください

#### リングイネ ボロネーゼ

#### 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

#### 信玄どり胸肉の低温ロースト

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

#### オリジナル タワーズ・ビーフチーズバーガー

フレンチフライ

3,300

### ソムリエ ペアリング

3 グラス / 4 グラス / 5 グラス

4,500 / 6000 / 7,500

### 前菜

#### 縞アジのカルパッチョ 3,200

カブ、ラディッシュ、ミョウガタケのピクルス、クレソンとアサリのジュ

#### タスマニア産 スモークサーモンコンフィ 2,800

コリアンダーピューレ、ライムクリーム、赤玉葱のピクルス、イクラ

#### アオリイカのポワレ 2,800

蝦夷鮑、アルグラピストウー、アンチョビ、キャベツ、スタチ

#### 鴨フォアグラテリーヌ 3,400

フルーツチャツネ、カントリーブレッド

#### フランス ストゥーリア社 ヴィンテージキャビア 30g 18,800

トラディショナルコンディメンツ

### スープ、サラダ

#### ミックスリーフのサラダ 2,100

ベジタブルスライス、ハニーヴィネガードレッシング

#### ロブスターのビスク 2,400

ボストンロブスター、ホイップクリーム

#### 本日のスープ 1,800

### メインコース

#### 薩摩しゃも胸肉の低温ロースト 4,100

グリーンアスパラガス、ほうれん草のソテー、アサリ、カラスミ、海苔のソース

#### イベリコ豚肩ロースのグリル 4,600

オニオングラッセ、ゆり根のエスプーマ、ポークジュ

#### オーストラリア産 骨付き仔羊背肉のロースト 4,900

グリーンピース“フランセーズ”、ロメインレタス、小蕪のロースト、ラムジュ

#### 帆立貝のソテー 4,200

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

#### ホワイトアスパラガス 3,000

季節の豆、スモークした卵黄、グリーンピースの泡

#### 築地市場より本日の鮮魚 4,500

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

または

季節の豆、じゃがいもとキャベツのアンブーレ、ターメリック風味のソース

### ビーフ

黒毛和牛テンダーロイン 軽いスモーク 180g 12,000

アメリカ産 和縁牛リブアイ 300g 8,900

オーストラリア産 短角牛サーロイン 300g 7,500

\*付け合せを下記のサイドディッシュよりおひとつお選びください

#### サイドディッシュ 900

マッシュポテト

フレンチフライ

シューestringポテト

季節のマッシュルームソテー

ほうれん草のガーリックソテー

季節の温野菜

リングイネ ボロネーゼ 2,900

#### タワーズバーガー 3,000

アボカド、ベーコン、熟成チェダー または スイスチーズ

タルタルソース

#### WOW バーガー 13,000

フォアグラソテー、トリュフスライス、オニオン

トリュフソース

#### デザート 1,600

#### チョコレート

ヴァローナ社 マンジャリ チョコレートタルト、カフェ、山椒

#### アップル

バニラムース、トンカ豆とシナモンのマーメイド、ホワイトチョコレート

#### ミルフィーユ

マダガスカルバニラクリーム、ラプサン・スーチョンアイスクリーム

#### ヘーゼルナッツ

ブランマンジェ、パフメレンゲ、プラリネ、ヘーゼルナッツアイスクリーム

#### ストロベリー

四川青山椒風味のストロベリーソース、ハーブソルベ

#### バナナ

ココナッツダックワーズ、柚子ジェル、ディプロマツクリーム、メレンゲ

バナナヨーグルトアイスクリーム