

DINNER SPECIALTY 2024.4.1-30

Sky Restaurant and Bar
**STAR
GATE**

ディナースペシャリティ

三重フェア

アミューズ

南伊勢町産シマアジのマリネ マイヤーレモンの香り
根セロリと生姜のレムラード 青さ海苔のチュイル
鈴鹿産さくらボークのカイエット フォアグラソテー
春キャベツのピュレ モリーユ茸のソース

伊勢真鯛のロティと蜚鳥賊のオイルコンフィ
桑名産蛤の出汁の泡 露の臺のソース

グラニテ

伊勢水沢牛ロース肉(※)のグリエ 赤ワインビネガーソース
山の恵み野菜 三重県産紫もち麦の焼きリゾット

※伊勢水沢牛フィレ肉 (プラス¥3,500) または松阪牛フィレ肉 (プラス¥6,500) に
ご変更いただけます *割引優待対象外

鈴鹿抹茶のアマンディーヌとアイスクリーム

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥15,000

classy クラウン
50%OFF

フレンチに三重県の食材を取り入れた
料理長おすすめの期間限定コースです。



エクラ

アミューズ

オマール海老とカリフラワーのブランマンジェ
キャビアに甲殻類のクリームとコンソメジュレ

春キャベツのポターージュ
マドラス風味のクルトンを浮かべて

<★よりお好みのメニューを1品お選びください>

★真鯛とエゾアワビのポワレ ノワゼット・アンシヨワ

★オーストラリア産牛フィレ肉のグリルと牛舌の煮込み
黒トリュフのソース

デザート ワゴンサービス 2種お好みで

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥9,000

classy クラウン
50%OFF



開業25周年記念特別コース

アミューズ

オマール海老とカリフラワーのブランマンジェ
キャビアに甲殻類のクリームとコンソメジュレ

春キャベツのポターージュ アンチョビのパルミエ添え
スズキのロティ アンディーブとムスクランサラダ
トリュフとトマトのヴィネグレット

グラニテ

国産牛フィレ肉(※)のグリエ マデラ酒のソース
モリーユ茸とマッシュルームのフリカッセ

※黒毛和牛フィレ肉のグリエ (プラス¥3,500) にご変更いただけます
割引優待対象外

フォンダンショコラ トリュフのアイスクリーム

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥12,500

classy クラウン
20%OFF

三重プレミアムフェア

<要予約 (3日前) >

三重県産の厳選した食材を最高の調理法で料理した
シェフのおまかせメニューです
詳細はお問い合わせください。

¥30,000

※Classyを含む、すべての割引対象外

ルクプル

- ◆ 乾杯用スパークリングワイン付き
- ◆ フリードリンク (1時間30分)
- ◆ お二人のお写真をお撮りいたします

オマール海老とカリフラワーのブランマンジェ
キャビアに甲殻類のクリームとコンソメジュレ

春キャベツのポターージュ アンチョビのパルミエ添え
スズキのロティ アンディーブとムスクランサラダ
トリュフとトマトのヴィネグレット

国産牛フィレ肉のグリエ マデラ酒のソース
モリーユ茸とマッシュルームのフリカッセ

フォンダンショコラ トリュフのアイスクリーム

コーヒー または 紅茶

自家製パン

お二人で ¥25,000

※Classyを含む、すべての割引対象外

※上記料金は消費税 (10%)・サービス料 (15%) が含まれています。
※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。
※個室利用時と6名様以上のお席のデザートは「おすすめデザートの盛り合わせ」となります。

ご予約・お問い合わせ 052-683-4638 (レストラン予約係 9:00a.m.~8:00p.m.)

スカイレストラン「スターゲイト」
ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋 30F