

### 静岡フェア

焼津ミナミマグロとキャビアドオーベルジーヌ  
クミン香る焼茄子のクーリ ピストゥソース  
本日のスープ

フレンチに静岡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。

<★よりお好みのメニューを1品お選びください>

★伊豆下田港水揚げ金目鯛のクルスティアン  
アメラトマト パスティソース

★黒毛和種 “静岡そだち”ロース肉(※)のグリエ  
伊豆天城産本ワサビのブルコンポーゼ

※プラス¥3,500にて“静岡そだち”フィレ肉にご変更いただけます \*割引優待対象外

三ヶ日みかんのクーブ タルトショコラ ピスタチオアイス  
コーヒー または 紅茶  
自家製パン



¥6,500 **classy** クラッシーなら50%OFF

### シェリ

9種の一口前菜の取り合わせ  
本日のスープ

★バベットステーキ ディジョン風ソース

★本日の魚料理 ノワゼット・アンショワ

<以下はプラス¥1,000にてお選びいただけます>

★牛フィレ肉のグリル ディジョン風ソース

★牛サーロインのグリル 有馬山椒香るジュードブッフ

★骨付き仔羊肉 香草パン粉焼き 旨味豊かなジュのソース

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

¥4,500 **classy** クラッシーなら50%OFF

### 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  
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ボワレ ノワゼット・アンショワ

★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** クラッシーなら50%OFF



### 開業25周年記念特別コース

<要予約>

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** クラッシーなら20%OFF

### プレミアムウェンズデーランチ

<水曜日限定※祝日除く | 要予約 | 20食限定>

スターゲイト特製 フルーツノンアルコールカクテル

9種の一口前菜盛り合わせ

本日のスープ

<★よりお好みのメニューを1品お選びください>

★国産鶏モモ肉の香草パン粉焼き トマトソース

★真鯛のグリエ ノワゼット・アンショワ

デザート ワゴンサービス 3種お好みで

コーヒー または 紅茶 または ハーブティ

自家製パン

¥3,500

※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お盛り合わせ」となります。

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

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.)