

DINNER SPECIALTY 2024.5.1-31

Sky Restaurant and Bar

STAR GATE

ディナースペシャリティ

静岡フェア

アミューズ

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

“ふじのくにいきいきボーク”ヒレ肉のロティ
南瓜のニョッキ カカオを効かせたビガラード

伊豆下田港水揚げ金目鯛のクルスティアン
アメーラトマト パスティスソース

グラニテ

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

¥15,000

classy 50%OFF

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。



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・アンショワ

★オーストラリア産牛フィレ肉のグリルと牛タンの煮込み
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 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 20%OFF

プレミアムフェア

<要予約(3日前)>

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