

DINNER SPECIALTY 2024.7.1-31

Sky Restaurant and Bar

STAR GATE

ディナースペシャリティ

北海道 函館フェア

真イカ キャビア 金糸瓜 カラマンシーのヴィネグレット
帆立貝 オマール海老のゼリー寄せ イクラ トマトのクーリ
水蛸のガリシア風 低温熟成プレミアムメイクイン ハモンセラノー
マコガレイのムニエル セロリラブ アスパラガス アマンディーズ
グラニテ
はこだて大沼黒牛ロース肉のグリエ (※) ペルシャード
グリーンマスタードのジュ
※プラス¥3,500にて黒毛和種ふらの和牛フィレ肉にご変更いただけます
※割引優待対象外
はこだて恋いちごのスープに浮かべたフロマージュブランムース
ライチ香る木苺のソルベ
コーヒー または 紅茶
自家製パン

¥15,000

classy 50%OFF

フレンチに北海道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

鱧のフリット 冷たいラタトゥイユ
リコッタチーズとドライタブナード

冬瓜のビシソワーズ コンソメジュレ 青紫蘇オイル

<★よりお好みのメニューを1品お選びください>

★真鯛とオマール海老のポワレ 茗荷のラビゴット

★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第2弾

アミューズ

鱧のフリット キャビア 冷たいラタトゥイユ
リコッタチーズとドライタブナード

冬瓜とエゾアワビのビシソワーズ
コンソメジュレ 青紫蘇オイル

コラトゥーラをラケした真鯛
茗荷のラビゴットソース

グラニテ

国産牛フィレ肉 (※) のグリエ 黒トリュフのソース

※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

フロマージュクリュ ダークチェリー
ピスタチオアイスクリーム

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

鱧のフリット キャビア 冷たいラタトゥイユ
リコッタチーズとドライタブナード

冬瓜とエゾアワビのビシソワーズ
コンソメジュレ 青紫蘇オイル

コラトゥーラをラケした真鯛
茗荷のラビゴットソース

国産牛フィレ肉のグリエ 黒トリュフのソース

フロマージュクリュ ダークチェリー
ピスタチオアイスクリーム

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お盛り合わせ」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