

DINNER SPECIALITY 2024.9/1-9/30



ディナースペシャルティ

3.10.17.24.日は休業日とさせていただきます。

<今月のおすすめ> 秋の味覚×ブランド肉フェアディナー 料理長おすすめの間限定コースです。

あいち鴨入り秋の味覚五種盛り合わせ
シャインマスカット風味のエビマヨ
四種の干しキノコと名古屋コーチン入りふかひれスープ
(ふかひれの姿煮に変更 + ¥5,000)
戻り鰹とほうれん草のスパイシーソース
松阪牛ロースと京丹波大黒しめじの黒胡椒炒め
イベリコ豚と雲南省産トリュフ入りチャイニーズリゾット
秋のプリンと小菓子

¥15,000 クラウンプラザホテル名古屋で
classy 50%OFF



白虎

前菜の盛り合わせ

蒸し点心二種盛り合わせ

松阪牛ミンチとかぼちゃ入りスープ

(ふかひれの姿煮に変更 + ¥10,000)

海老と帆立貝と秋野菜の炒め

牛ハラミと野菜のトウチ炒め

干し貝柱と叉焼入り炒飯

本日のデザート

¥9,000 クラウンプラザホテル名古屋で
classy 50%OFF

青龍

前菜の盛り合わせ

あわびのオイスターソース煮

タラバガニ入りふかひれスープ

(ふかひれの姿煮に変更 + ¥5,000)

大海老のアメリカヌチリソース

和牛の希少部位トウガラシと色々キノコの炒め

干し貝柱と叉焼入り炒飯

本日のデザート

¥12,000 クラウンプラザホテル名古屋で
classy 50%OFF

朱雀

特製前菜の盛り合わせ

スペアリブのトウチ蒸し

ふかひれの姿煮

(特上ふかひれの姿煮に変更 + ¥8,000)

オマール海老のアメリカヌチリソース

和牛ロースの湯引き フィッシュソース

上海蟹のみそ入りイーファー麵

ツバメの巣入りデザート

¥20,000 クラウンプラザホテル名古屋で
classy 50%OFF

- ※ コースはすべて2名様より承ります。
- ※ 仕入れ状況等によりメニュー内容が異なる場合があります。
- ※ 個室はコース料理でのご案内となります。
個室料金につきましては、店舗へお問い合わせください。
- ※ 上記料金は税金・サービス料込。
- ※ 写真はイメージです。

中国料理「花梨」

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋 29F
ランチ 11:30a.m.~2:30p.m. (土日祝 11:00a.m.~)
ディナー 5:00p.m.~9:00p.m. (L.O 8:00p.m.)

ご予約・お問い合わせ 052-683-4638 (レストラン予約係)