

LUNCH SPECIALITY 2024.9/1-9/30



ランチスペシャルティ

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×ブランド肉フェアランチ

料理長おすすめの期間限定コースです。

あいち鴨入り秋の味覚三種盛り合わせ

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

(松阪牛ミンチとかぼちゃ入りふかひれ入りスープに変更 + ¥2,000)

秋鮭と揚げ豆腐のトウチ蒸し

イベリコ豚の塩漬けと秋茄子の煮込み

鶏もも肉とさつまいも入り炒飯

本日のデザート

¥6,500

classy クラウンプラザホテル名古屋で 50%OFF



花梨ランチ

前菜三種盛り合わせ

本日のスープ

(ふかひれ入りスープに変更 + ¥2,000)

白身魚のチリソース

海老とイカのとび子炒め

ピータンと豚肉入り中国粥

本日のデザート

¥4,500

classy クラウンプラザホテル名古屋で 50%OFF

選べるランチ

本日の前菜盛り合わせ

北京ダック

本日のふかひれスープ

＜お選びいただけます＞

メイン料理 2品

ご飯もの 1品

デザート 1品

¥5,000

classy クラウンプラザホテル名古屋で 20%OFF

(平日限定 20食)

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

classy クラウンプラザホテル名古屋で 50%OFF

美食ランチ

あわびの冷菜

本日のふかひれスープ

大海老のホットマヨネーズ炒め

和牛ロースと青野菜の湯引き

本日の中国粥

桃まんとうフルーツの盛り合わせ

¥5,500

classy クラウンプラザホテル名古屋で 20%OFF

(1日20食限定)

※お膳でのご提供となります。

Happy Smile Lunch 😊

美食ランチが〈木、金曜日限定(祝日を除く) 1ドリンク付き〉

¥4,000

(1グループ4名様までの要予約)

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. (LO 8:00p.m.)

ご予約・お問い合わせ 052-683-4638 (レストラン予約係)

- ※ 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。