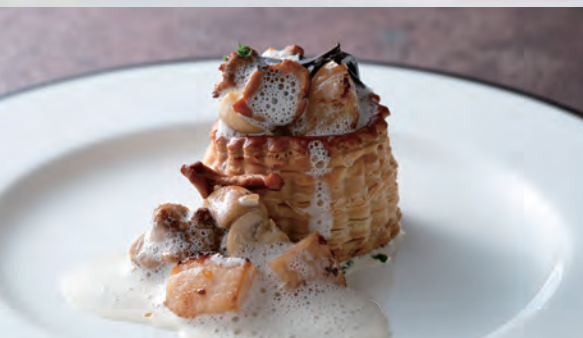


※ Image photo (写真はイメージです。)



ANA  
CROWNE PLAZA  
AN IHG® HOTEL  
HOTEL GRAND COURT NAGOYA

## 30F スカイレストラン スターゲイト

### 山口信彦総料理長 就任記念 冬の味覚 賞味会

## 記憶に残る 一夜限りの美食を堪能

旬の厳選食材を総料理長 山口信彦による  
匠の技で仕上げた、プレミアムな料理の  
数々を、ホテル最上階からの煌めく夜景と  
ともにご堪能ください。

*Chef*



総料理長 山口 信彦

1999年 ホテルグランコート名古屋入社。  
2010年 オーキッドガーデン料理長を務める。  
【現ガーデンコート】  
2012年 スターゲイト料理長を務める。  
2019年 調理部長兼洋食料理長へ就任。  
2022年 副総料理長兼調理部長へ就任。  
2024年 執行役員総料理長へ就任。

Sky Restaurant and Bar

STAR  
GATE

LUNCH 11:30a.m.(土・日・祝 11:00a.m.)  
～ 3:30p.m.(L.O.2:30p.m.)

DINNER 5:00p.m. ～ 9:00p.m.(L.O.8:00p.m.)  
※月曜定休(祝日の場合は営業、振替休業なし)

2024.11.10(日) 要予約

〈時間〉 6:00p.m.～(受付 5:30p.m.～)

〈会場〉 30F スカイレストラン&バー「スターゲイト」

〈料金〉 1名様 ¥22,000

《オプション》 ペアリングワインセット(5種類 各80ml) ¥8,000 数量限定

※ドリンク代は料金に含まれておりません。※メンバーシップ“クラッシィ”を含む、すべての割引対象外。  
※記載料金はすべて、税金・サービス料込。※ドリンクは単品でもご注文いただけます。(数量限定)

### Menu

- 雲丹のプリニ
- 毛ガニと紅芯大根のラビオリ
- カリフラワーと赤ピーマンのムース キャビア添え ピラミッド仕立て
  - 帆立貝とリードヴォーのヴォロヴァン
  - 甘鯛の鱗焼き クリーム仕立てオマールソース
  - 赤ふどうのグラニテ
- 松阪牛フィレ肉のグリル トリュフフリゾットと共に
- 洋梨のコンポート、フロマーージュブランアイス、赤ワインジュレ
  - 小菓子
  - コーヒー または 紅茶
  - 自家製パン

※メニューの内容は、食材の入荷状況により変更になる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ レストラン予約係 Tel.052-683-4638 (9:00a.m.～8:00p.m.)

ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋

〒460-0023 名古屋市中区金山町1-1-1 Tel 052-683-4111 Fax 052-683-4121  
www.anacrowneplaza-nagoya.jp

