

LUNCH SPECIALITY 2024.11/1-11/30



ランチスペシャリティ

5.12.19.26日は休業日とさせていただきます。

<今月のおすすめ> 冬の味覚フェアランチ

前菜三種盛り合わせ
蒸し点心二種盛り合わせ
豚肉と塩漬け卵と白菜入りスープ
(豚肉と塩漬け卵と白菜入りふかひれスープに変更+¥2,000)
金目鯛と冬菜の強火蒸し
牛バラ肉と大根の南乳煮込み
イカと小松菜入り上海風焼きそば
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

料理長おすすめの期間限定コースです。



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。