

ランチスペシャルティ

エモションランチ

鮪と帆立と根セロリのレムラードキャレ アボカドのソース キャビア添え
本日のスープ

<★よりお好みのメニューを1品お選びください>

★オマール海老と真鯛のポワレ バジル風味 彩り野菜添え ソースヴェール

★国産牛フィレ肉のグリル シャンピニオンのクリーム煮添え ソースマデラ

苺のムースと赤ブドウのソルベ

コーヒー または 紅茶

自家製パン

フレンチに旬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。



¥7,500

classy クラウン
20%OFF

シェリランチ

9種の一口前菜の取り合わせ

本日のスープ

<★よりお好みのメニューを1品お選びください>

★バベットのグリル温野菜添え ソースシャスール

★本日の魚料理のグリル温野菜添え

バジルとケッパーとトマト香る白ワインソース

<以下はプラス¥1,000にてお選びいただけます>

★牛フィレ肉のグリル温野菜添え ソースシャスール

★牛サーロインのグリル温野菜添え

ジュードブッフとクレームレホール

★骨付き仔羊肉のグリル温野菜添え

エストラゴン香るジュードアニョソース

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

¥4,500

classy クラウン
50%OFF

クロンヌ

9種の一口前菜盛り合わせ

本日のスープ

メバルのポアレとアールグレイ香るカボチャのピューレと
ヴァンプランソース

オーストラリア産牛ヒレ肉のグリル温野菜添え ソースマデラ

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 クラウン
50%OFF

リベール

<要予約>

アミューズ

魚介のサラダ仕立てとバジル香るキヌアのプレッセ 香草オイル

牛蒡のクリームスープ イベリコ豚のラルドとゆり根

メバルのポアレとアールグレイ香るカボチャのピューレとヴァンプランソース

<★よりお好みのメニューを1品お選びください>

★国産牛ヒレ肉のグリル フレンチセップ香るマデラソース

★骨付き仔羊のグリル 茄子のトマト煮込み添え

エストラゴン香るソースジュードアニョ

カッサータ ベリーとバルサミコのソース

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥12,000

classy クラウン
50%OFF

※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「おすすめデザート盛り合わせ」となります。

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

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