

DINNER SPECIALTY 2024.12.26-31

Sky Restaurant and Bar
**STAR
GATE**

ディナー スペシャルティ

エモションディナー

アミューズ

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
トリュフ香る真鱈と蝦夷アワビと蓮根のフリカッセ パイ包み焼き
オマール海老のポワレ バジル風味 彩り野菜添え ソースヴェール
グラニテ

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

¥15,000 クラッシュ
なら
classy 20%OFF

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。



リベール

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

グラニテ

〈★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ダニョー

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 クラッシュ
なら
classy 50%OFF

ルクブル

◆乾杯用スパークリングワイン付

◆フリードリンク(1時間半)

◆お二人の写真をお撮りいたします

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ダニョー

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

お二人で ¥25,000

※classyを含む、すべての割引対象外

ステーキディナー “WAGYU”

本日のスープ

和牛ロース肉のグリル(250g)と温野菜
(ペリゲーソース、ジャポネーゼソース、
伯方の塩、山葵、柚子胡椒)

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

¥15,000 クラッシュ
なら
classy 20%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」の盛り合わせとなります。

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.)

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