

DINNER SPECIALTY 2025.1.4-31

Sky Restaurant and Bar
STAR GATE

ディナー スペシャルティ

北海道フェア

アミューズ

北海道産毛蟹とカリフラワーのムース 雲丹添え 帆立とピーツのサラダ
北海道産小豆のブリュレ バニラ風味 フォアグラのポアレ添え トリュフのソース
北海道産“平目”のブレゼと北寄貝のポアレ ゆり根と菜の花
ソースクレームドコキアージュ

グラニテ

北海道産“星空の黒牛”(*)のグリル 牛蒡のピューレ添え
カシスマスタードとソースベルシー

※プラス¥3,500にてサロマ牛(黒毛和牛)にご変更いただけます。

北海道産フロマージュブランムース 洋梨と白ワインのジュレ 苺のソルベ
コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥15,000 クラウン
なら2名様で
classy 50%OFF

フレンチに北海道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。



シェリディナー【平日限定】

◆乾杯用スパークリングワイン付

9種の一口前菜盛り合わせ
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〉

★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

★本日の魚と帆立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

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

¥7,000

※classyを含む、すべての割引対象外
※お席は内側のご案内となります

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 クラウン
なら2名様で
classy 50%OFF

プレミアムメニュー

〈要予約(3日前)〉

厳選した食材を最高の調理法で料理した
シェフのおまかせメニューです
詳細はお問い合わせください。

¥30,000

※classyを含む、すべての割引対象外

※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.)

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

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
(ペリグーソース、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 クラウン
なら2名様で
classy 20%OFF

ルクプル

◆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

お二人で ¥25,000

※classyを含む、すべての割引対象外

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