

## ランチスペシヤリティ

### 北海道フェア

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

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>

★北海道産“平目”のプ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コアージュ

★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¥3500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 苺のソルベ添え

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥6,500 クラウン  
ならぬ名前で  
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 クラウン  
ならぬ名前で  
classy 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ブランソース

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 クラウン  
ならぬ名前で  
classy 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ブランソース

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  
ならぬ名前で  
classy 50%OFF

### プレミアムウエズデーランチ

<水曜日限定※祝日除く | 要予約 | 20食限定>

スターゲイト特製 フルーツ ノンアルコールカクテル

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>

★国産鶏肉のグリル温野菜添え ソースシャスール

★本日の魚のグリル温野菜添え 明太子白ワインソース

デザート ワゴンサービス 3種お好みで

コーヒー または 紅茶 または ハーブティー

自家製パン

¥3,500

※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.)