

DINNER SPECIALITY 2025.2/1-2/28

ディナー スペシャルティ

4.18.25日は休業日とさせていただきます。

<今月のおすすめ> 北海道フェアディナー

前菜の盛り合わせ

大海老とシリアルの北海道産バター炒め

佐呂間牛ミンチとコーンと豆腐入りふかひれスープ

(プラス¥8,000にて上記のスープをふかひれの姿煮にご変更いただけます【優待割引対象外】)

北海道産鱈と卵白の炒め かぼちゃのソース

佐呂間牛ロースと蕪の生七味炒め

北海道産帆立貝入りトウチ蒸しご飯

本日のデザート

¥15,000

classy クラウンプラザホテル名古屋 50%OFF

料理長おすすめの間限定コースです。



白虎

前菜の盛り合わせ

フィッシュボールのサーター醬蒸し

海の幸と根菜のスープ

(プラス¥2,000にて上記のスープをふかひれスープにご変更いただけます【優待割引対象外】)

帆立貝とイカの翡翠炒め

牛肉と玉子の炒め チリソース

明太子とコーン入り炒飯

本日のデザート

¥9,000

classy クラウンプラザホテル名古屋 50%OFF

朱雀

特製前菜の盛り合わせ

北京ダック

ふかひれの姿煮

(プラス¥8,000にてふかひれの姿煮を特上ふかひれの姿煮にご変更いただけます【優待割引対象外】)

ズワイガニのトウチ炒め

和牛と野菜の山椒唐辛子オイル煮

海の幸入り汁そば

ツバメの巣入りデザート

¥20,000

classy クラウンプラザホテル名古屋 50%OFF

青龍

前菜の盛り合わせ

あわびのオイスターソース煮

豚肉と塩漬け卵と白菜入りふかひれスープ

(プラス¥8,000にて上記のスープをふかひれの姿煮にご変更いただけます【優待割引対象外】)

大海老の海老みそ炒め

牛肉のマカオ風カレーソース

明太子とコーン入り炒飯

本日のデザート

¥12,000

classy クラウンプラザホテル名古屋 50%OFF

春節祭ミニ盆菜コース

香港式鮮魚のお刺身

水餃子のラー油ソース

大海老の紅白仕立て チリソースとホットマヨネーズ

ふかひれとあわび入りミニ盆菜

和牛の細切り入り焼きそば

きび砂糖とココナッツミルクのお餅入りデザート

¥18,000

classy クラウンプラザホテル名古屋 20%OFF

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. (L.O 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。
個室料金につきましては、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。