

## ランチスペシャルティ

### 三重県フェア

三重県産栄螺とエリンギのブルギニオン仕立て  
三重県鈴鹿市産米とあおさ海苔のリゾットと共に  
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>

★三重県産伊勢真鯛と小海老のポアレ石畳風 法連草添え ソースブルーブラン

★三重県産水沢牛ロース肉(※)のグリル アーティチョーク添え

柚子胡椒香るマデラソース 鈴鹿抹茶の香り

※プラス¥6,500にて松阪牛ヒレ肉(数量限定)、¥3,500にて水沢牛ヒレ肉にご変更いただけます。

【割引優待不可】

マイヤーレモンムースと木苺のソルベ

コーヒー または 紅茶

自家製パン

フレンチに三重県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。



¥6,500 クラウンクラス **classy** 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

ジュードプ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 クラウンクラス **classy** 50%OFF

### プランタン

<要予約>

アミューズ

ノルウェーサーモンのマリネとスモーク帆立と柚子香る古代米のサラダ  
コンソメジュレとブラータチーズ

春キャベツのクリームスープ 蛤とクレソン散らし

鱈のポワレフォワイヨ風 シトロネル香るソースナンデーズ

ホワイトアスパラガスとパンチェッタ

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 グリンピースのピューレ添え ソースポアブルベール

★骨付き仔羊背肉のグリル 香草風味のマスタードソース

西尾抹茶のクレームブリュレ 清酒のアイスクリーム 桜

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥12,000 クラウンクラス **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

鱈のポワレ シトロネル香るソースナンデーズ

ホワイトアスパラガスとパンチェッタ

オーストラリア産牛ヒレ肉のグリル グリンピースのピューレ添え  
ソースポアブルベール

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 クラウンクラス **classy** 50%OFF

### プレミアムウェンズデーランチ

<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「おすすめデザートの盛り合わせ」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.)