

ディナー スペシャルティ

4.11.18.25日は休業日とさせていただきます。

<今月のおすすめ> 三重フェアディナー

前菜の盛り合わせ

ハマグリと春雨の葱生姜蒸し

熊野地鶏入りふかひれ黄金スープ

(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】)

三重桜ぶりのチリソース

伊勢水沢牛ロースのサーテー醬炒め

三重県産和みりゾットのあわび煮込み炒飯

本日のデザート

¥15,000

classy
アフタヌーン
茶会
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

蒸し点心二種盛り合わせ

あさりと筍と落入りスープ

(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】)

海老と春野菜の粒マスタード炒め

牛ハラミのスイートペッパーソース炒め

桜海老と生姜入り炒飯

本日のデザート

¥9,000

classy
アフタヌーン
茶会
50%OFF

青龍

前菜の盛り合わせ

大海老のホットマヨネーズ

あさりと筍と落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】)

あわびのステーキ ワカメ添え ナンプラーソース

牛フィレのスイートペッパーソース炒め

桜海老と生姜入り炒飯

本日のデザート

¥12,000

classy
アフタヌーン
茶会
50%OFF

朱雀

特製前菜の盛り合わせ

モンゴイカの湯引き フィッシュソース

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】)

オマール海老入り麻婆豆腐

和牛ロースのアスパラ巻き サーテー風味

海の幸ととび子入り炒飯

ツバメの巣入りデザート

¥20,000

classy
アフタヌーン
茶会
50%OFF

- ※ 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。

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)