

DINNER SPECIALTY 2025.4.1-30

Sky Restaurant and Bar
STAR GATE

ディナー スペシャルティ

三重県フェア

アミューズ

三重県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おおさ海苔のリゾットと共に

三重県産“伊勢どり”とフレンチセップのブランケット

三重県産ねぎらいネギとマコモダケ添え エストラゴン香味

三重県産伊勢真鯛と小海老のポアレ石畳風 法連草添え ソースブルブラン
グラニテ

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

¥15,000

classy 20%OFF

フレンチ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。



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

クロナヌ

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

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。

プランタン

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

classy 50%OFF

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

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

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

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

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

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

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.)