

## ディナー スペシャルティ

8.15.22 日は休業日とさせていただきます。

&lt;今月のおすすめ&gt; 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ター醬炒め

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 クラウンプラザホテル名古屋で 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 クラウンプラザホテル名古屋で 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 サーター風味

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 クラウンプラザホテル名古屋で 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 クラウンプラザホテル名古屋で 50%OFF

## 26周年開業記念コース

ミニあわび入り前菜の盛り合わせ

大海老のチリソース

熊野地鶏入りふかひれ黄金スープ

松阪牛もも肉のチンジャオロース

モウカザメのヒレとコラーゲンのオイスターソース煮

玉子と青葱入りシンプル炒飯

本日のデザート

¥13,000

classy クラウンプラザホテル名古屋で 20%OFF

(1日26食限定)

## 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。