

ディナー スペシャルティ



1月 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> 北海道フェアディナー

前菜の盛り合わせ

知床鶏の揚げ物 香港熟成黒酢ソース

牛ミンチとじゃがいも入りふかひれスープ

(ふかひれの姿煮に変更 + ¥3,000)

北海道産タラと大根の蒸し物 胡麻のソース

ポロシリ和牛のステーキ 北海道産はちみつと生姜のソース

北海道産玉ねぎの韓国式ジャジャン麺

本日のデザート

¥ 11,000

北海道産の厳選素材を贅沢に使用した料理長おすすめの間限定コースです。



モダンチャイニーズ

前菜の盛り合わせ

海の幸と豆腐入りふかひれスープ

(ふかひれの姿煮に変更 + ¥3,000)

北海道産帆立貝のフリッター 発酵トマトのソース

牛フィレ肉とレンコンの魚香ソース

鴨肉とケッパー入り炒飯

本日のデザート

¥ 8,000

ファーレイ

～ ふかひれ堪能コース ～

ふかひれ入り前菜の盛り合わせ

大海老のクリスピー揚げ 塩漬け卵のソース

ふかひれの姿煮

(特上ふかひれの姿煮に変更 + ¥4,500)

あわびと帆立貝のトリュフ XO 醬炒め

和牛ロースの湯引き 胡麻のソース

名古屋名物守口漬けと鰻入り炒飯

本日のデザート

¥ 13,000

プレミアム北海道ディナー

※要予約 3日前

北海道産ボタンエビの紹興酒漬

蝦夷あわびのクリスピー揚げ 塩漬け卵のソース

ふかひれの姿煮 北海道産毛蟹のソース

北海道産帆立貝とカシューナッツのクンポーソース

ポロシリ和牛のオープン焼き トリュフ XO 醬を乗せて

北海道産いくらたっぷりのサーモン炒飯

本日のデザート

¥ 20,000

- ※ 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¥8,000~のご案内となります。
- ※ 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)