

LUNCH SPECIALITY 2022.1.5-1.31



ランチスペシャルティ



※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> 北海道フェアランチ

北海道産海の幸入りサラダ
海老のホットマヨネーズ
北海道産コーンと南瓜入り紅ズワイ蟹のスープ
(北海道産コーンと南瓜入り紅ズワイ蟹のふかひれスープに変更+¥800)
北海道産帆立貝のチリソース
牛ハラミの羅臼昆布塩炒め
ジンギスカン炒飯
本日のデザート

¥6,000

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期間限定コースです。



ふかひれラーメンセット

※平日 20 食限定 要予約
※各種優待不可 (プレミア会員様 ¥500 引き)

中国風サラダ
蒸し点心二種盛り合わせ
ふかひれラーメン
ご飯
ザーサイ
本日のデザート
(お膳仕立て)

¥3,500

花梨ランチ

中国風海の幸入りサラダ
本日のスープ
(本日のふかひれスープに変更 + ¥500)
海老とイカのチリソース
鶏もも肉の唐揚げ 飛び子と卵白のソース
ピータンと豚肉入り中国粥
本日のデザート

¥4,000

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

フアーレイ

～ 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

- ※ 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。
- ※ 個室は平日 ¥4,000～、土日祝 ¥6,000～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)