

# LUNCH SPECIALITY 2022.2.1-28



ランチスペシャルティ



2月 1.8.15.22 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  
海老のチリソース  
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)  
北海道産帆立貝のトウチと唐辛子炒め  
知床鶏の香港風香り醤油煮  
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)  
海老のチリソース 自家製中華蒸しパン添え  
豚ロースのスイートペッパーソース  
むきアサリとなめこ入り中国粥  
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)