

ディナー スペシャルティ

プレミアムクラブ  
なら2名様で  
50%OFF

classy  
クラッシュ  
なら2名様で  
50%OFF

12月6.13.20日は休業日とさせていただきます。

<今月のおすすめ> 地産地消フェアディナー

前菜の盛り合わせ

愛知県産レタスと大海老の湯引き

上海蟹みそと豆腐入りふかひれスープ

(ふかひれの姿煮に変更 + ¥4,000)

愛知県産ヒラメと乾燥湯葉のにんにく蒸し

知多和牛ロースの唐辛子煮 知多コーラの香り

名古屋名物守口漬けと鰻入り炒飯

本日のデザート

¥11,000

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

クラゲと海の幸の山椒ソース和え

海の幸と蕪入りふかひれスープ

(ふかひれの姿煮に変更 + ¥4,000)

ぶり大根と葉のにんにく 中国醤油と野ばらの香り

牛タンの煮込み サーテー風味

シンガポール風蟹肉入りカレー炒飯

本日のデザート

¥8,000

クラシック

前菜の盛り合わせ

北京ダック

ふかひれの姿煮

(特上ふかひれの姿煮に変更 + ¥4,500)

オマール海老と帆立貝のチリソース

牛フィレ肉のステーキ スイートペッパーソース

名古屋名物守口漬けと鰻入り炒飯

本日のデザート

¥14,000



愛知県政 150 周年記念  
徳川家康メニュー



前菜の盛り合わせ

海老と野菜の中国風天ぷら

ふかひれの姿煮 高麗人参を添えて

愛知県産ヒラメの煎り焼き 蓬萊泉酒粕のソース

和牛のステーキ 八丁味噌ソース

とろろとしらす醬入り和えうどん

本日のデザート

¥15,000

※数量限定 要予約

プレミアムフェアディナー

～ 篠島産トラフグと冬の味覚～

フグ皮の和え物入り前菜の盛り合わせ

篠島産トラフグの唐揚げ 花椒塩を添えて

ふかひれの姿煮 蕪おろしソース

篠島産トラフグの土鍋仕立て サーテー風味

和牛サーロインの雲丹包み ブラックペッパーソース

香港風フグ入り雑炊

本日のデザート

¥25,000

(classy、プレミア会員様 ¥5,000 引き)

※要予約 3日前

- ※ 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。

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)