

DINNER SPECIALTY 2023.5.1-31

Sky Restaurant and Bar
**STAR
GATE**

ディナースペシャリティ

瀬戸内×地中海フェア

アミューズ

徳島産すだちぶりとキャビア アンティポワーズソース

香川産オリーブ豚の白ワイン煮込み バリゲール風

広島県産ムール貝のサフランクリームスープ

瀬戸内産赤舌平目のクッサンとオマール海老 マルセイエーズ

シチリア産ブラッドオレンジのグラニテ

岡山県「備前牛」ロース肉のグリエ バイヤルディ添え マルサラソース

瀬戸内レモンレアチーズクリームとヘーゼルナッツ風味のムースショコラ

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥15,000

classy クラッシーなら2名様で 50%OFF

フレンチに瀬戸内の食材を取り入れた料理長おすすめの期間限定コースです。



エクラ

アミューズ

ノルウェーサーモンのグラブラックス エグルレットソース

人参のポターージュ オレンジ風味 グランマニエのクリーム

<★よりお好みのメニューを1品お選びください>

★スズキのローストとオマール海老
ノワゼット・アンショワ

★オーストラリア産牛フィレ肉と牛舌の煮込み
黒トリュフのソース

デザート ワゴンサービス 2種お好みで

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥9,000

classy クラッシーなら2名様で 50%OFF

プランタン

アミューズ

サーモンのグラブラックス エグルレットソース

人参のポターージュ オレンジ風味 グランマニエのクリーム

真鯛のロースト 春野菜と蛤のマリニエール

グラニテ

国産牛フィレ肉(※)のグリエ プール・ド・カフェ・ド・パリ

※国産牛はプラス¥2,500にて和牛にご変更いただけます

マスカルポーネのブリュレ トンカ豆の香り
ピスタチオのアイス添えて

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥12,000

classy クラッシーなら2名様で 50%OFF

ルミエール

<要予約(3日前)>

厳選した食材と最高の調理法で料理した

シェフのおまかせメニューです

詳細はお問い合わせください。

¥20,000

※クラッシー、プレミアクラブを含む、すべての割引対象外

ルクプル

- ◆ 乾杯用スパークリングワイン付き
- ◆ フリードリンク(1時間30分)
- ◆ お二人のお写真をお撮りいたします

サーモンのグラブラックス エグルレットソース

人参のポターージュ オレンジ風味 グランマニエのクリーム

真鯛のロースト 春野菜と蛤のマリニエール

国産牛フィレ肉のグリエ プール・ド・カフェ・ド・パリ

マスカルポーネのブリュレ トンカ豆の香り
ピスタチオのアイス添えて

コーヒー または 紅茶

自家製パン

お二人で ¥25,000

※クラッシー、プレミアクラブを含む、すべての割引対象外

※上記料金は消費税(10%)・サービス料(15%)が含まれています。
※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。
※個室利用時と6名様以上のお席のデザートは「おすすめデザートの盛り合わせ」となります。

ご予約・お問い合わせ 052-683-4638 (レストラン予約係 9:00a.m.~6:00p.m.)

スカイレストラン「スターゲイト」

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋 30F