

瀬戸内×地中海フェア

徳島産すだちぶりとキャビア アンティポワーズソース

広島県産ムール貝のサフランクリームスープ

<★よりお好みのメニューを1品お選びください>

★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

★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

¥6,500

classy 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。



シェリ

9種の一口前菜の取り合わせ

本日のスープ

<★よりお好みのメニューを1品お選びください>

★パベットステーキ デュジョン風ソース

★本日の魚料理 ノワゼット・アンショワ

<以下はプラス¥600にてお選びいただけます>

★牛フィレ肉のグリル デュジョン風ソース

★牛サーロインのグリル 有馬山椒香るジュドブッフ

★骨付き仔羊肉の香草パン粉焼き 旨味豊かなジュのソース

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

¥4,500

classy 50%OFF

プランタン

<要予約>

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 ブール・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 50%OFF

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 50%OFF

プレミアムウェンズデーランチ

<水曜日限定※祝日除く | 要予約 | 20食限定>

スターゲイト特製 フルーツノンアルコールカクテル

9種の一口前菜盛り合わせ

本日のスープ

<★よりお好みのメニューを1品お選びください>

★国産鶏とセップ茸のデュクセル 香草パン粉焼き
マスタードソース

★真鯛のグリエ バントレッシュ添え
ハーブ香るトマトソース

デザート ワゴンサービス 3種

コーヒー または 紅茶 または ハーブティ

自家製パン

¥3,500

※クラッシィを含む、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「おすすめデザート盛り合わせ」となります。

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

ご予約・お問い合わせ 052-683-4638 (レストラン予約係 9:00a.m.~8:00p.m.)