

DINNER SPECIALTY 2023.6.1-30

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
香川県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 クラッシーなら2名様で
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。



エクラ

アミューズ
クスクスを纏った鱧のクルスティアン
胡瓜のガスパチョソース
カボチャの冷製スープ ココナッツミルクとカカオニブ
＜★よりお好みのメニューを1品お選びください＞

★真鯛のローストとオマール海老
ハーブ香るトマトソース

★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 クラッシーなら2名様で
classy 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

※クラッシーを含む、すべての割引対象外

エテ

アミューズ
クスクスを纏った鱧のクルスティアン胡瓜のガスパチョソース
カボチャの冷製スープ ココナッツミルクとカカオニブ
タブナードパン粉をのせたスズキのロースト
焼きトマトのソース

グラニテ

国産牛フィレ肉(※)のグリエとジャガイモのテリーヌ
黒トリュフソース

※国産牛はプラス¥2,500にて黒毛和牛にご変更いただけます

ルバーブのピーチメルバ
コーヒー または 紅茶
自家製パン

¥12,000 クラッシーなら2名様で
classy 50%OFF

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

クスクスを纏った鱧のクルスティアン胡瓜のガスパチョソース
カボチャの冷製スープ ココナッツミルクとカカオニブ
タブナードパン粉をのせたスズキのロースト
焼きトマトのソース
国産牛フィレ肉のグリエとジャガイモのテリーヌ
黒トリュフソース
ルバーブのピーチメルバ
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。

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.）