

# DINNER SPECIALTY 2023.12.1-31

Sky Restaurant and Bar  
**STAR  
GATE**

ディナースペシャリティ

## 岐阜フェア

アミューズ

サーモンのコンフィ デュカスパイス  
フロマーージュブランのフォンダン

恵那鶏のロティ 飛騨やまっこ椎茸 シュブレードソース

\*岐阜県産菊芋のブルーテ パルメザンのフラン トリュフの泡  
プラス¥2,000にてご追加いただけます

飛騨豚のベーコンを巻いたアンコウのロティ 赤ワインソース  
ジロール茸 春菊のクーリ

グラニテ

飛騨牛ロース肉(※)のグリエ 旨味豊かなジュ  
炭塩と赤玉ねぎのコンディマン

\*飛騨牛フィレ肉(プラス¥3,000)に変更いただけます \*割引優待対象外

チーズテリーヌ 無花果とナッツの岐阜はちみつ漬け バニラアイスクリーム

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥15,000

classy  
クラッシーなら50%OFF

フレンチに岐阜県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。



## クリスマス期間特別コース

<期間限定：12月1日～21日>

ガラスの器に盛った9種の一口オードブル

半熟卵と野菜のブイヨンスープ サフラン風味

真鯛のポワレ ポテトパヴェ  
バジル香るグリーンオリーブソース

オーストラリア産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み  
マロンピュレ添え

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50%OFF

## リヴェール

アミューズ

ガリシア栗豚のショーソン マデールソース

蝦夷鹿とピーツのコンソメスープ

真鯛のポワレ アメリケーヌのエミュルション

グラニテ

国産牛フィレ肉(※)のグリエ バイオレットマスタードのジュ

\*黒毛和牛フィレ肉のグリエ(プラス¥3,500)にご変更いただけます

チョコレートのパルフェグラッセ ベリーソース

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥12,000

classy  
クラッシーなら50%OFF

## プレミアムフェア

<要予約(3日前)>

飛騨牛や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。

¥30,000

\*クラッシーを含む、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

ガリシア栗豚のショーソン マデールソース

蝦夷鹿とピーツのコンソメスープ

真鯛のポワレ アメリケーヌのエミュルション

国産牛フィレ肉のグリエ バイオレットマスタードのジュ

チョコレートのパルフェグラッセ ベリーソース

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。

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.)

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