

# LUNCH SPECIALTY 2023.12.1-31

Sky Restaurant and Bar  
**STAR  
GATE**

ランチスペシャリティ

## 岐阜フェア

サーモンのコンフィ デュカスパイ  
フロマージュブランのフォンダン

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>

★飛騨豚のベーコンを巻いたアンコウとオマール海老のロティ  
赤ワインソース ジロール茸 春菊のクーリ

★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)にご変更いただけます \*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  
バナナアイスクリーム

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥6,500

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。



## 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>

★バベットステーキ ピカントソース

★本日の魚料理 柑橘ソースとハーブオイル

<以下はプラス¥1,000にてお選びいただけます>

★牛フィレ肉のグリル バイオレットマスタードのジュ

★牛サーロインのグリル ピカントソース

★骨付き仔羊肉 茸のクルート焼き 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 クラッシーなら50%OFF

## クリスマス期間特別コース

<期間限定：12月1日～25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

<要予約>

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>

★国産鶏モモ肉 茸とグリエールのクルート焼き

★真鯛のグリエ 柑橘ソースとハーブオイル

デザート ワゴンサービス 3種お好みで

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.)