

ディナー スペシャルティ

2.9.16.23.30日は休業日とさせていただきます。

<今月のおすすめ> 三重県フェアディナー

料理長おすすめの期間限定コースです。

前菜の盛り合わせ
伊勢まだいの揚げ物 甘酢ソース
あさりと小柱入りふかひれスープ
(ふかひれの姿煮に変更 + ¥5,000)
熊野地鶏むね肉と帆立貝のバター炒め
伊勢水沢牛ロースと春野菜のコチュジャン炒め
胡麻油一番搾りの香る桜海老入り焼きそば
本日のデザート

¥12,000



モダンチャイニーズ

クラシック

春野菜とタコのおぶり焼き スパイシーソース
あさりと小柱入りスープ
(ふかひれの姿煮に変更 + ¥5,000)
鯛と帆立貝の自家製塩ライム蒸し
鴨肉のロースト 塩漬け卵とマスタードのソース
アボカドとサーモン入り炒飯
本日のデザート

¥9,000



前菜の盛り合わせ
ハチノスのセイロ蒸し サーテー風味
ふかひれの姿煮
(特上ふかひれの姿煮に変更 + ¥7,000)
大海老と豆腐の煮込み
和牛とゴボウのカリカリ炒め
胡麻油一番搾りの香る桜海老入り焼きそば
本日のデザート

¥15,000



開業記念ふかひれ三昧コース



香港式鮮魚のお造り
ふかひれ入り蒸し餃子
ふかひれの姿煮
大海老のチリソース 花巻添え
牛ハラミのブラックペッパーソース炒め
海の幸入りふかひれあんかけ炒飯
ツバメの巣入りココナッツミルク

¥12,500

※1日25食限定

※メンバーシップ“クラッシー”を含む、すべての割引対象外。

- ※ コースはすべて2名様より承ります。
- ※ 仕入れ状況等によりメニュー内容が異なる場合があります。
- ※ 個室はコース料理でのご案内となります。
- ※ 個室料金につきましては、店舗へお問い合わせください。
- ※ 上記料金は税金・サービス料込。
- ※ 写真はイメージです。

プレミアム三重県ディナー

松阪牛の叉焼入り前菜の盛り合わせ
活あわびと海老の卵煮込み
ふかひれと花椎茸の蒸しスープ
三重県産活伊勢海老の広東風強火蒸し
伊勢水沢牛ロースのステーキ 花椒と唐辛子のソース
海鮮と春野菜たっぷりの汁そば
本日のデザート

¥30,000

※要予約 3日前まで。

※メンバーシップ“クラッシー”を含む、すべての割引対象外。

中国料理「花梨」

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋 29F
ランチ 11:30a.m.~2:30p.m. (土日祝 11:00a.m.~)
ディナー 5:00p.m.~9:00p.m. (L.O 8:00p.m.)

ご予約・お問い合わせ 052-683-4638 (レストラン予約係)