

# DINNER SPECIALITY 2024.5/1-5/31



## ディナー スペシャルティ

7.14.21.28日は休業日とさせていただきます。

<今月のおすすめ> **香港海鮮フェアディナー** 料理長おすすめの期間限定コースです。

叉焼入り前菜の盛り合わせ  
大海老のスパイシーガーリック揚げ  
干し貝柱と黄ニラ入りふかひれスープ  
(ふかひれの姿煮に変更 + ¥5,000)  
あわびと帆立貝のとび子炒め  
沖縄県直送スジアラと春雨の生姜蒸し  
香港式イカ入り醤油焼きそば  
本日のデザート

¥12,000

classy クラッシュ  
アワード受賞  
50%OFF



## モダンチャイニーズ

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

classy クラッシュ  
アワード受賞  
50%OFF

## クラシック

前菜の盛り合わせ  
ハチノスのセイロ蒸し サーティー風味  
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

classy クラッシュ  
アワード受賞  
50%OFF

## 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「クラッシュ」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。

## 25周年記念プレミアム海鮮コース

特製前菜の盛り合わせ  
特上ふかひれの姿煮  
活伊勢海老の葱生姜炒め  
あわびと大海老のXO醤炒め  
海老ワンタン麺  
本日のデザート

¥25,000

※1日10食限定

※要予約 3日前まで。

※メンバーシップ「クラッシュ」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)