

LUNCH SPECIALITY 2024.5/1-5/31



ランチスペシャルティ

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> 飲茶ランチ

蒸し鶏とくらげの冷菜
香港式ミニあわびのパイ
花梨特製春巻
海老ワンタンのスープ
(干し貝柱と黄ニラ入りふかひれスープに変更 + ¥1,500)
小籠包
広東式点心三種盛り
干し貝柱とレタス入り中国粥
本日のデザート

¥6,500

classy クラッシー
の日の名前で
50%OFF

料理長おすすめの間限定コースです。



花梨ランチ

前菜三種盛り合わせ
本日のスープ
(ふかひれ入り本日のスープに変更 + ¥1,500)
モンゴイカの甘酢ソース
牛肉と揚げ豆腐のピリ辛煮
小海老と雪菜入り中国粥
本日のデザート

¥4,500

classy クラッシー
の日の名前で
50%OFF

選べるランチ

本日の前菜盛り合わせ
北京ダック
本日のふかひれスープ

<お選びいただけます>
メイン料理 2品
ご飯もの 1品
デザート 1品

¥5,000

(平日限定 20食 Classy 会員様 20%優待)

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 クラッシー
の日の名前で
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。

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. (LO 8:00p.m.)

ご予約・お問い合わせ 052-683-4638 (レストラン予約係)