

DINNER SPECIALTY 2024.12.21-25

ディナー スペシャルティ

ノエルディナー

Sky Restaurant and Bar
STAR
GATE

ライム香る甘海老のタルタル キャビアアプリニ

ズワイ蟹と赤ピーマンのカクテル仕立て 三重県産真鯛のクリューを添えて ソースクーリードトマト

帆立貝のポワレ マンゴーと生姜香るブルブランソース

オマール海老のスープ コンソメロワイヤル

甘鯛のブレゼと蝦夷アワビのポワレ フレンチセップ香るヴァンプランソース

グラニテ

”匠の北牛”フィレ肉とフォアグラのパイ包み焼き 林檎のキャラメリゼ添え

トリュフソース

ソーテルヌのムースに苺のソルベ

小菓子

コーヒーまたは紅茶

自家製パンとバター

¥25,000

ノエルディナー

ライム香る甘海老のタルタル キャビアアプリニ

ズワイ蟹と赤ピーマンのカクテル仕立て 三重県産真鯛のクリューを添えて ソースクーリードトマト

オマール海老のスープ コンソメロワイヤル

甘鯛のブレゼと帆立のポワレ フレンチセップ香るヴァンプランソース

グラニテ

国産牛フィレ肉のグリル フォアグラ添え トリュフソースで

ソーテルヌのムースに苺のソルベ

小菓子

コーヒーまたは紅茶

自家製パンとバター

¥20,000

クリスマスフェアディナー(～12.23)

アミューズ

鮎と帆立と根セロリのレムラード・キャレ アボカドのソース キャビア添え

トリュフ香る真鱈と蝦夷アワビと蓮根のフリカッセ パイ包み焼き

殻付きオマール海老のポワレ バジル風味 彩り野菜添え ソースヴェール

グラニテ

国産牛フィレ肉のグリル シャンピニオンのクリーム煮添え ソースマデラ

苺のムースと赤ブドウのソルベ

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥16,000

※上記メニューは classy を含む全ての割引優待不可

※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。

ご予約・お問い合わせ Tel. 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