

# DINNER SPECIALTY 2024.12.1-20

Sky Restaurant and Bar  
**STAR  
GATE**

## ディナー スペシャルティ

### クリスマスフェアディナー

アミューズ

鮪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ボワレ 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 クラッシュ  
なら **classy** 20%OFF

フレンチに旬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。



### シェリディナー【平日限定】(12.2~13)

◆乾杯用スパークリングワイン付

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〉

★牛フィレ肉のグリル温野菜添え ソースシャースール

★牛サーロインのグリル温野菜添え  
ジュードブッフとクレームレホール

★骨付き仔羊のグリル温野菜添え  
エストラゴン香るジュードアニョソース

★本日の魚と帆立のグリル温野菜添え  
バジルとケッパーとトマト香る白ワインソース

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

¥7,000

※classyを含む、すべての割引対象外  
※お席は内側のご案内となります

### クロナヌ

9種の一口前菜盛り合わせ  
本日のスープ

メバルのポアレとアールグレイ香るカボチャのピューレとヴァンブランソース

オーストラリア産牛ヒレ肉のグリル温野菜添え ソースマデラ

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 クラッシュ  
なら **classy** 50%OFF

### プレミアムメニュー

〈要予約(3日前)〉

厳選した食材を最高の調理法で料理した  
シェフのおまかせメニューです  
詳細はお問い合わせください。

¥30,000

※classy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。

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.)

### リベール

アミューズ

魚介のサラダ仕立てとバジル香るキヌアのプレッセ 香草オイル  
牛蒡のクリームスープ イベリコ豚のラルドとゆり根

メバルのポアレとアールグレイ香るカボチャのピューレとヴァンブランソース  
グラニテ

〈★よりお好みのメニューを1品お選びください〉

★国産牛ヒレ肉のグリル フレンチセップ香るマデラソース

★骨付き仔羊のグリル 茄子のトマト煮込み添え  
エストラゴン香るソースジュードアニョ

カッサータ ベリーとバルサミコのソース

コーヒー または 紅茶  
自家製パン

¥12,000 クラッシュ  
なら **classy** 50%OFF

### ステーキディナー “WAGYU”

本日のスープ

和牛ロース肉のグリル(250g)と温野菜  
(ペリグーソース、ジャポネーゼソース、  
伯方の塩、山葵、柚子胡椒)

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

¥15,000 クラッシュ  
なら **classy** 20%OFF

### ルクプル

◆乾杯用スパークリングワイン付

◆フリードリンク(1時間半)

◆お二人の写真をお撮りいたします

魚介のサラダ仕立てとバジル香るキヌアのプレッセ 香草オイル  
牛蒡のクリームスープ イベリコ豚のラルドとゆり根

メバルのポアレとアールグレイ香るカボチャのピューレと  
ヴァンブランソース

〈★よりお好みのメニューを1品お選びください〉

★国産牛ヒレ肉のグリル フレンチセップ香るマデラソース

★骨付き仔羊のグリル 茄子のトマト煮込み添え  
エストラゴン香るソースジュードアニョ

カッサータ ベリーとバルサミコのソース

コーヒー または 紅茶  
自家製パン

お二人で ¥25,000

※classyを含む、すべての割引対象外

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