

## ディナー スペシャルティ

3.10.17日は休業日とさせていただきます。

### <今月のおすすめ> 冬の味覚フェアディナー

前菜の盛り合わせ

紅ズワイガニの甲羅詰め 香港風チーズ焼き

豚肉と塩漬け卵と白菜入りふかひれスープ

(プラス¥8,000にて上記のスープをふかひれの姿煮に  
ご変更いただけます【優待割引対象外】)

ミニあわびと海老のとび子炒め

和牛の柚子胡椒炒め

中国サラミと春菊入り炒飯

本日のデザート

¥15,000

classy クラウンプラザホテル名古屋  
50%OFF

料理長おすすめの間限定コースです。



## 白虎

前菜の盛り合わせ

フィッシュボールのサーター醤油蒸し

海の幸と根菜のスープ

(プラス¥2,000にて上記のスープをふかひれスープに  
ご変更いただけます【優待割引対象外】)

帆立貝とイカの翡翠炒め

牛肉と玉子の炒め チリソース

明太子とコーン入り炒飯

本日のデザート

¥9,000

classy クラウンプラザホテル名古屋  
50%OFF

## 青龍

前菜の盛り合わせ

あわびのオイスターソース煮

豚肉と塩漬け卵と白菜入りふかひれスープ

(プラス¥8,000にて上記のスープをふかひれの姿煮に  
ご変更いただけます【優待割引対象外】)

大海老の海老みそ炒め

牛肉のマカオ風カレーソース

明太子とコーン入り炒飯

本日のデザート

¥12,000

classy クラウンプラザホテル名古屋  
50%OFF

## 朱雀

特製前菜の盛り合わせ

北京ダック

ふかひれの姿煮

(プラス¥8,000にてふかひれの姿煮を特上ふかひれの姿煮に  
ご変更いただけます【優待割引対象外】)

ズワイガニのトウチ炒め

和牛と野菜の山椒唐辛子オイル煮

海の幸入り汁そば

ツバメの巣入りデザート

¥20,000

classy クラウンプラザホテル名古屋  
50%OFF

- ※ 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。

### 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)