

DINNER SPECIALTY 2025.1.1-3

ディナースペシヤリテイ

Sky Restaurant and Bar
**STAR
GATE**

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ー

デザート2種盛り合わせ

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥12,000

エモシオン

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

真鱈と蝦夷アワビと蓮根のパイ包み焼き トリュフ香る白ワインソース

オマール海老と真鯛のポアレ バジル風味 彩り野菜添え ソースヴェール

グラニテ

国産牛ヒレ肉のグリル シャンピニオンのクリーム煮添え ソースヴェール

パティシエ特製デザート

コーヒーまたは紅茶

自家製パンとバター

¥15,000

ヌーベラン

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

真鱈と蝦夷アワビと蓮根のパイ包み焼き トリュフ香る白ワインソース

牛蒡のクリームスープ イベリコ豚のラルドとゆり根

オマール海老と真鯛のポアレ バジル風味 彩り野菜添え ソースヴェール

グラニテ

黒毛和牛ヒレ肉のグリル フォアグラのポアレ添え ソースマデラ

パティシエ特製デザート

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥20,000

※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。

※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.)

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