



R I S T O R A N T E



A la Carte

ANA CROWNE PLAZA®

BY IHG

Chiryu

A LA CARTE

前菜 *Appetizers*

生野菜 菜園風 ディップ添え Garden Vegetables with Dip	¥ 1,400
鶏白レバーリエット Chicken Liver Rillettes	¥ 1,500
温野菜盛合せ バーニャカウダソース Warm Vegetables with Bagna Cauda Sauce	¥ 1,500
巻貝エスカルゴバター焼き Escargots with Garlic Herb Butter	¥ 1,600
パテ・ド・カンパーニュ Pâté de Campagne	¥ 1,900
海老とキノコのオイルフォンデュ Shrimp and Mushrooms in Garlic Oil	¥ 1,900
チーズ各種盛り合わせ Assorted Cheese Selection	¥ 2,400
オードブル盛り合わせ Assorted Hors d'Oeuvres Platter	¥ 2,700
本日のフォアグラ料理 Chef's Foie Gras Specialty	¥ 3,000

スープ *Soups*

季節のクリームスープ Seasonal Cream Soup	¥ 1,000
田舎野菜スープ Garden Vegetables with Dip	¥ 1,000
愛知産浅利のクラムチャウダー Aichi Clam Chowder	¥ 1,200
ビーフコンソメ Beef Consommé	¥ 1,300

魚介料理 *Seafood*

本日の三河湾直送鮮魚料理 Fresh Fish from Mikawa Bay	¥ 3,400
手長海老グリル 季節野菜添え Grilled Scampi with Seasonal Vegetables	¥ 5,500

肉料理 *Meat*

錦爽鶏の香草パン粉焼き Herb-Crusted Kinsou Chicken	¥ 2,100
愛知ポークグリル Grilled Aichi Pork	¥ 2,400
愛知牛頬肉の赤ワイン煮込み Aichi Beef Cheek Braised in Red Wine	¥ 3,900
豊橋鴨のコンフィ Toyohashi Duck Confit	¥ 4,400

リゾット・ライス・パスタ

Risotto, Rice & Pasta

ブルーチーズのリゾット Blue Cheese Risotto	¥ 2,200
海の幸サフランピラフ ヴァンブランソース Seafood Saffron Pilaf with Vin Blanc Sauce	¥ 2,200
パスタ ペスカトーレ Pescatore Pasta	¥ 2,200

デザート *Desserts*

三州梅酒のソルベとヴァニラアイス Sanshu Plum Wine Sorbet with Vanilla Ice Cream	¥ 900
本日のデザート Today's Dessert	¥ 1,100
クレームブリュレ アイスクリーム添え Crème Brûlée with Ice Cream	¥ 1,100



LUNCH HALF BUFFET

ターヴォラ・ディ・チリュウ *Tavola di Chiryu*

¥ 3,400

オードブルバー
Appetizer Bar

サラダバー
Salad Bar

西尾人参とクミンのポタージュ ケークサレを添えて
Nishio Carrot and Cumin Potage with Savory Cake

ボンゴレビアンコ 大葉のサルサヴェルデ | 蒲郡産しらすと焼茄子のパスタ |
牛肉とズッキーニの煮込みより一品 | 三河錦爽鶏グリルと地野菜のラタトゥイユ添え |
三河湾直送鮮魚と月日貝 地野菜のエチューベ

Choice of One Dish: Vongole Bianco with Shiso Salsa Verde |
Pasta with Gamagori Whitebait and Grilled Eggplant | Beef and Zucchini Stew |
Grilled Mikawa Kinshou Chicken with Local Vegetable Ratatouille |
Fresh Fish from Mikawa Bay and Scallops with Local Vegetable Étuvée

デザートbuffet
Dessert Buffet

ドリンクバー
Drink Bar

※食材入荷状況によりメニュー変更有り
Menu subject to change depending on ingredient availability.



DINNER COURSE

ポスタ・ディ・チリュウ (肉 / 魚) *Posta di Chiryū (Meat / Fish)*

¥ 4,600

オードブルバー Appetizer

錦爽鶏のガランティーマ セロリのサラダ
Kinsou Chicken Galantine with Celery Salad

スープ Soup

碧南人参クリームスープ
Creamy Hekinan Carrot Soup

メイン料理 Main course

柑橘香る三河ポークフィレ肉低温真空ロティ 玉葱のフラン /
海の幸吟醸酒蒸し 青海苔とハーブのソース

Low-Temperature Sous Vide Mikawa Pork Tenderloin with Citrus Aroma and Onion Flan /
Seafood Steamed with Premium Ginjo Sake, Aonori and Herb Sauce

本日のデザート
Today's Dessert

パン、バター オリーブオイル
Bread, Butter & Olive Oil

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

※食材入荷状況によりメニュー変更有り
Menu subject to change depending on ingredient availability.



DINNER COURSE

イティネレール *Itinéraire*

¥ 5,500

オードブル Appetizer

彩野菜のテリーヌ、赤車海老のポシェサラダ添え
Colorful Vegetable Terrine with Poached Red Prawns and Salad

メイン料理 (魚) Main course (Fish)

三河産鮮魚と月日貝のナージュ
Fresh Mikawa Fish and Clams in Nage Broth

メイン料理 (肉) Main course (Meat)

合鴨ロティ 地場野菜のグリル添え
Roasted Duck with Grilled Local Vegetables

本日のデザート
Today's Dessert

パン、バター オリーブオイル
Bread, Butter & Olive Oil

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

※食材入荷状況によりメニュー変更有り
Menu subject to change depending on ingredient availability.



DINNER COURSE

ヴィア・トレンタノーベ *Via 39*

¥ 7,300

オードブル Appetizer

三河産鮮魚のマリネ、メスクランサラダとラタトゥイユのグラス
Marinated Mikawa Fish with Mesclun Salad and Ratatouille Glass

スープ Soup

浅蜷貝チャウダー
Clam Chowder

メイン料理 (魚) Main course (Fish)

鱸蒸焼き クルミとトマトの焦しバターソース
Steamed Sea Bass with Walnut and Tomato Brown Butter Sauce

メイン料理 (肉) Main course (Meat)

牛頬肉の赤ワイン煮込み 八丁味噌香るポテトグラタン
Red Wine Braised Beef Cheek with Hatcho Miso Potato Gratin

パティシエ特製デザート
Pastry Chef's Special Dessert

パン、バター オリーブオイル
Bread, Butter & Olive Oil

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

※食材入荷状況によりメニュー変更有り
Menu subject to change depending on ingredient availability.



DINNER COURSE

ルーナ・ディ・ミカワ *Luna di Mikawa*

¥ 9,200

アミューズ Amuse

蛸の軽いソテー、茗荷のラヴィコットとマスカルポーネ
Lightly Sautéed Octopus with Myoga Ravigote and Mascarpone

オードブル Appetizer

彩野菜のテリーヌ、赤車海老のポシェサラダ添え
Colorful Vegetable Terrine with Poached Red Prawns and Salad

スープ Soup

トマトと西瓜の冷製スープ
Salmorejo soup with a hint of watermelon

メイン料理 (魚) Main course (Fish)

鯖グリル万願寺唐辛子のソースで
Grilled Spanish Mackerel with Manganji Chili Sauce

メイン料理 (肉) Main course (Meat)

牛肉のグリル 三河味醂粕と赤ワインソース
Grilled Beef with Mikawa Mirin Lees and Red Wine Sauce

パティシエ特製デザート
Pastry Chef's Special Dessert

パン、バター オリーブオイル
Bread, Butter & Olive Oil

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

※食材入荷状況によりメニュー変更有り
Menu subject to change depending on ingredient availability.

DRINKS

ソフトドリンク *Soft Drinks*

オレンジジュース Orange Juice	¥ 800
アップルジュース Apple Juice	¥ 800
コーラ Cola	¥ 800
ジンジャーエール Ginger Ale	¥ 800
カルピスウォーター Calpis Water	¥ 800
カルピスソーダ Calpis Soda	¥ 900
奥会津金山天然炭酸水 Okuaizu Kanayama Natural Sparkling Water (330 ML)	¥ 1,000
みかんジュース (愛知県蒲郡産) Gamagori Mandarin Orange Juice	¥ 1,200
サンペレグリーノ (天然発泡ミネラルウォーター) S.Pellegrino Natural Sparkling Mineral Water (750 ML)	¥ 1,500
ぶどうジュース (愛知県幸田産) Grape Juice (Kota, Aichi) (180 ML)	¥ 1,600

ノンアルコール *Non-Alcoholic Drinks*

まるで梅酒なノンアルコール Plum-Style Non-Alcoholic Drink	¥ 800
ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ) Asahi Dry Zero (334 ML)	¥ 900
スパークリングワイン 白 Non-Alcoholic Sparkling Wine (White)	¥ 1,000
スパークリングワイン ロゼ Non-Alcoholic Sparkling Wine (Rosé)	¥ 1,000
グラス赤ワイン (メルロ種) Non-Alcoholic Red Wine (Merlot)	¥ 1,000
グラス白ワイン (シャルドネ種) Non-Alcoholic White Wine (Chardonnay)	¥ 1,000
まるで梅酒なノンアルコールソーダ割 Plum-Style Non-Alcoholic Soda	¥ 1,000

グラスワイン *House Pour*

グラス 赤ワイン Red Wine	¥ 1,600
グラス 白ワイン White Wine	¥ 1,600
グラス スパークリングワイン 白 Sparkling Wine (White)	¥ 1,900

ワイン *Wine*

ホライゾン・デュ・シュッド シャルドネ Mapu Cabernet Sauvignon Carmenere (750 ML)	¥ 5,500
ホライゾン・デュ・シュッド ピノ・ノワール Mapu Sauvignon Blanc Chardonnay (750 ML)	¥ 5,500

地産ワイン *Local Wine*

【平岩農園】サカザキワイン カベルネソーヴィニヨン Hiraiwa Farm Sakazaki Wine Cabernet Sauvignon (750 ML)	¥ 8,000
【平岩農園】サカザキワイン セミヨン “Hiraiwa Farm Sakazaki Wine Semillon” (750 ML)	¥ 8,000

電気ブラン・味醂 *Denki Bran & Mirin*

電気ブラン Denki Bran	¥ 900
有機三州味醂 Organic Sanshu Mirin	¥ 900

カクテル *Cocktails*

ファジーネーブル Fuzzy Navel	¥ 1,400
レゲーパンチ Reggae Punch	¥ 1,400
カシスオレンジ Cassis Orange	¥ 1,400
カシスソーダ Cassis Soda	¥ 1,400
カシスウーロン Cassis Oolong	¥ 1,400
カンパリオレンジ Campari Orange	¥ 1,400
カンパリソーダ Campari Soda	¥ 1,400

ビール *Beer*

瓶ビール (小瓶) アサヒスーパードライ Asahi Super Dry Bottled Beer (334ml)	¥ 950
瓶ビール (小瓶) アサヒ黒生 Asahi Black Draft Bottled Beer (334ml)	¥ 950
瓶ビール (小瓶) キリンラガー Kirin Lager Bottled Beer (334ml)	¥ 950
生ビール (アサヒスーパードライ) Draft Beer – Asahi Super Dry (334ml)	¥ 1,000

ウィスキー *Whisky*

グレングラント アルボラリス Glen Grant Arboralis	¥ 1,000
グレンモーレンジィ オリジナル10年 Glenmorangie Original 10 Years	¥ 1,100
愛知クラフトウィスキー キヨス Aichi Craft Whisky Kiyosu	¥ 1,200
バラントイン12年 Ballantine's 12 Years	¥ 1,600
シーバスリーガル12年 Chivas Regal 12 Years	¥ 1,600
ザ・グレンリベット12年 The Glenlivet 12 Years	¥ 1,600
サントリー知多 Suntory Chita	¥ 1,600
オールドパー12年 Old Parr 12 Years	¥ 1,700

宮ザキ園

Miyazaki Garden Tea Selection

額田ほうじ茶 Nukata Hojicha	¥ 880
額田煎茶 (各種) Nukata Sencha	¥ 880
三河わ紅茶 Mikawa Black Tea	¥ 880
ティーペアリングメニュー Tea Pairing Menu	¥ 1,500

ロンネフェルトティー

Ronnefeldt Tea Selection

スプリング ダージリン Spring Darjeeling	¥ 1,000
ダージリン サマーゴールド Darjeeling Summer Gold	¥ 1,000
アッサム・バリ Assam Bari	¥ 1,000
イングリッシュ ブレックファースト English Breakfast	¥ 1,000
グリーンドラゴン ロンジンチャ Green Dragon Lung Ching	¥ 1,000
スイートベリーズ Sweet Berries	¥ 1,000
アールグレイ Earl Grey	¥ 1,000
モルゲンタウ Morgentau	¥ 1,000
ジャスミンゴールド Jasmine Gold	¥ 1,000
クリームオレンジ Cream Orange	¥ 1,000
ウェルネス Wellness	¥ 1,000
フルーティーカモミール Fruity Camomile	¥ 1,000
リフレッシュングミント Refreshing Mint	¥ 1,000
アーユルヴェーダ ハーブ&ジンジャー Ayurveda Herbs & Ginger	¥ 1,000

ティースター セレクション

Tea Star Selection

TS ゴールデンアッサム Tea Star Golden Assam	¥ 1,300
TS ダージリンスプリングタイム Tea Star Darjeeling Spring Time	¥ 1,300
TS クラシックイングリッシュティー Tea Star Classic English Tea	¥ 1,300
TS ジュエルオブヌワラエリア Tea Star Jewel of Nuwara Eliya	¥ 1,300
TS スモークドチャイナ Tea Star Smoked China	¥ 1,300
TS スプレッディッドアールグレイ Tea Star Splendid Earl Grey	¥ 1,300
TS ダージリンサマー Tea Star Darjeeling Summer	¥ 1,300
TS ジャスミンパール Tea Star Jasmine Pearl	¥ 1,300