

Lunch Menu

黒毛和牛陶板焼きと秋の味覚を楽しむ和洋折衷コース



※写真はイメージです

¥11,000(内消費税¥1,000)

月替わりの前菜

Appetizer of the month

合鴨肉のタルトタタン風 カシスソース

Duck, Tarte-Tatin style, Cassis Sauce

金目鯛と魚介類 カツオ風味のナージュ

Nage of Golden eye Snapper

黒毛和牛と色々キノコの陶板焼き

Kuroge Beef & Seasonal Mushrooms

秋の味覚の炊き込み御飯 香の物 赤出汁

Japanese mixed rice, Japanese Pickles, Miso soup

季節のデザート盛り合わせ コーヒー

Assorted Seasonal Desert

Coffee

オマール海老と牛フィレ肉の贅沢フレンチフルコース

¥8,800(内消費税¥800)

月替わりの前菜

Appetizer of the month

合鴨肉のタルトタタン風 カシスソース

Duck, Tarte-Tatin style, Cassis Sauce

本日のスープ

Soup of the day

オマール海老テールのヴァプール白ワインソース

魚介と根菜のムースのレモンバター焼き

Vapuer of Omar White wine sauce & Mousse of Seafood

お口直しのグラニテ Sherbet

牛フィレ肉のソテーとデュクセルのパイ

紅はるかのピューレと季節の根菜 2種類のソースで

Sauter of Fillet beef & Duxelles pie, puree of sweet potato

季節のデザート盛り合わせ コーヒー

Assorted Seasonal Desert

Coffee



セットドリンク Set Drink

乾杯 1 ドリンク

First Drink

¥330(内消費税¥30)

飲み放題 (90分)

Free Drink (90 minutes)

¥2,200(内消費税¥200)

【ノンアルコール】

- ・ノンアルコールスパークリングワイン
- ・ノンアルコールワイン (白・赤)
- ・ノンアルコールビール
- ・ジンジャーエール・オレンジジュース・ウーロン茶
- ・パッションソーダ・グリーンアップルソーダ

<カクテル>

- ・ミモザ (スパークリングワイン×オレンジジュース)
- ・スプリッツァー (白ワイン×ソーダ)
- ・スプリッツァー ルージュ (赤ワイン×ソーダ)

【アルコール】

- ・スパークリングワイン
- ・ハウスワイン (白・赤)
- ・ビール
- ・ウイスキー
- ・焼酎 (麦・芋)

<カクテル>

- ・ミモザ (スパークリングワイン×オレンジジュース)
- ・スプリッツァー (白ワイン×ソーダ)
- ・スプリッツァー ルージュ (赤ワイン×ソーダ)

Lunch Menu

プレジール Plaisir 1 ランク UP の月替わりのフレンチコース ¥5,500(内消費税¥500)

前菜盛り合わせとスープ Assorted Appetizer & Soup of the day

- ・色々野菜とホタテのテリーヌ・鶏肉のパテ
- ・5種類の豆のマリネ取り合わせサラダ・本日のスープ

Terrine of Scallop & Vegetables, Chicken Putty,
Marinated Beans, Green Salad, Soup of the day

アトランティックサーモンのソテー

カダイフとイクラを乗せて

Sauteed Atlantic Salmon, Kadaif & Salmon roe

牛フィレ肉のソテー 旬野菜のピューレを添えて

Beef Fillet steak with seasonal vegetables

季節のデザート盛り合わせ パン コーヒー

Assorted Desert

Bread Coffee

※写真はイメージです

セゾン Saison

月替わりのフレンチコース。

¥3,850(内消費税¥350)



※写真はイメージです

前菜盛り合わせとスープ Assorted Appetizer & Soup of the day

- ・色々野菜とホタテのテリーヌ・鶏肉のパテ
- ・5種類の豆のマリネ取り合わせサラダ・本日のスープ

Terrine of Scallop & Vegetables, Chicken Putty,
Marinated Beans, Green Salad, Soup of the day

アトランティックサーモンのソテー

カダイフとイクラを乗せて

Sauteed Atlantic Salmon, Kadaif & Salmon roe

牛リブロースのソテー ジェノバ風味

Sauteed Beef Rib Genovese

季節のデザート盛り合わせ パン コーヒー

Assorted Desert

Bread Coffee

プチセゾン Petit-Saison カジュアルなハーフコース。

¥2,750(内消費税¥250)



前菜盛り合わせとスープ Assorted Appetizer & Soup of the day

- ・色々野菜とホタテのテリーヌ・鶏肉のパテ
- ・5種類の豆のマリネ取り合わせサラダ・本日のスープ

Terrine of Scallop & Vegetables, Chicken Putty,
Marinated Beans, Green Salad, Soup of the day

下記よりメイン料理 1 品お選びください

●<魚料理>

アトランティックサーモンのソテー カダイフとイクラを乗せて

Sauteed Atlantic Salmon, Kadaif & Salmon roe

●<肉料理>

牛リブロースのソテー ジェノバ風味

Sauteed Beef Rib Genovese

●<肉料理>(+¥1,100(内消費税¥100))

牛フィレ肉のソテー 旬野菜のピューレを添えて

(+JPY1,100) Beef Fillet steak with seasonal vegetables

季節のデザート盛り合わせ パン コーヒー

Assorted Desert

Bread Coffee

料金はサービス料13%を含んでおります。All the prices include 13% service charges.

Lunch Menu

国産尾張牛のステーキランチ

Beef Steak Set

~~¥4,950(内消費税¥450)~~ → ランチ特別価格 **¥3,465**(内消費税¥315)



本日のスープ 取り合わせサラダ

Today's Soup Green salad

尾張牛ロース (180g)

Owari Beef Steak (180g)

ソースをお選びください

<和風おろし または ヒマラヤ岩塩・わさび>

ライス シャーベット

Rice Sherbet

+330 円(内消費税¥30)にてガーリックライスへ変更できます

+JPY330, rice can be Garlic rice.

特製和牛入りハンバーグステーキランチ

Original Hamburg steak Set

¥1,650(内消費税¥150)



本日のスープ 取り合わせサラダ

Today's soup Salad

特製和牛入りハンバーグ デミグラスソース

Original Hamburg Steak Demi-glace sauce

パン または ライス

Bread or Rice

本日のデザート コーヒー

Today's dessert Coffee

ビーフカレー

Beef curry & rice

¥1,540(内消費税¥140)



シーフードオムライス

Seafood Omlet&Rice

¥1,540(内消費税¥140)



※プラス¥330(内消費税¥30)にてコーヒー又は紅茶をご用意致します

For additional ¥330 (including tax) to the above menu, you can enjoy a cup of coffee.

料金はサービス料13%を含んでおります。All the prices include 13% service charges.

Drink Menu

Seasonal Drink



ハーバルピンクレモネード

Herbal Pink Lemonade

エルダーフラワーシロップとバタフライピーティーをレモネードテイストに
レモンのアクセントが爽やかなドリンク

¥990 (内消費税¥90)

コーヒー/Coffee

ブレンドコーヒー	Coffee	¥935 (内消費税 ¥85)
アイスコーヒー	Iced Coffee	¥935 (内消費税 ¥85)
カフェオレ(Hot or Cold)	Café Au Lait	¥935 (内消費税 ¥85)
エスプレッソ	Espresso	¥935 (内消費税 ¥85)
カフェラテ(Hot or Cold)	Café Latte	¥935 (内消費税 ¥85)
カプチーノ(Hot or Cold)	Cappuccino	¥935 (内消費税 ¥85)

紅茶/Tea

ダージリン	Darjeeling	¥935 (内消費税 ¥85)
セイロン	Ceylon	¥935 (内消費税 ¥85)
アールグレイ	Earl Grey	¥935 (内消費税 ¥85)
アップル	Apple	¥935 (内消費税 ¥85)
キャラメル	Caramel	¥935 (内消費税 ¥85)
ピーチアプリコット	Peach Apricot	¥935 (内消費税 ¥85)
アイスティー	Iced Tea	¥935 (内消費税 ¥85)

ソフトドリンク/Softdrinks

オレンジジュース	Orange Juice	¥935 (内消費税 ¥85)
グレープフルーツジュース	Grapefruits Juice	¥935 (内消費税 ¥85)
アップルジュース	Apple Juice	¥935 (内消費税 ¥85)
コーラ	Cola	¥770 (内消費税 ¥70)
ジンジャーエール	Ginger Ale	¥770 (内消費税 ¥70)
ウーロン茶	Woolong Tea	¥770 (内消費税 ¥70)
ココア (Hot or Cold)	Chocolate Milk	¥935 (内消費税 ¥85)
ペリエ	Perrier	¥935 (内消費税 ¥85)
レモンスカッシュ	Lemon Squash	¥935 (内消費税 ¥85)
グリーンアップルソーダ	Green Apple Soda	¥935 (内消費税 ¥85)
パッションソーダ	Passion Soda	¥935 (内消費税 ¥85)

料金はサービス料 13%を含んでおります。All prices include 13% service charge

Drink Menu

おすすめワイン/Recommended Wine



スパークリングワイン/Sparkling wine

サンテロ ブラック ブリュット *Santero Black Brut*

(伊)泡立ちは力強く、スッキリとした爽やかな味わい。

幅広い料理との相性が抜群で、本格派の味わいを実現したスパマンテ

Glass ¥1,320 (内消費税¥120) Bottle ¥4,950 (内消費税¥450)

白ワイン/White Wine

ホブノブ シャルドネ *Hobnob Chardonnay*

(フランス) 南フランスのシャルドネを使用。ナッツやバニラの香り。

Glass ¥1,210 (内消費税¥110) Bottle ¥5,830 (内消費税¥530)

赤ワイン/Red Wine

サイクルズ グラディエーター ピノノワール *Cycles Gladiator Pinot Noir*

(米) 熟した果実の風味にタンニン、やさしい酸味と心地よい苦みが一体となったワイン

Glass ¥1,320 (内消費税¥120) Bottle ¥6,050 (内消費税¥550)

ビール/Beer

キリン 一番搾り (小瓶)	<i>Kirin</i>	¥935 (内消費税¥85)
アサヒ スーパードライ (小瓶)	<i>Asahi</i>	¥935 (内消費税¥85)
サッポロ 黒ラベル (小瓶)	<i>Sapporo</i>	¥935 (内消費税¥85)
ハイネケン	<i>Heineken</i>	¥990 (内消費税¥90)
バドワイザー	<i>Budwiser</i>	¥990 (内消費税¥90)
ノンアルコールビール	<i>Non-Alcoholic Beer</i>	¥825 (内消費税¥75)

シャンパン/Champagne

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル ¥2,310 (内消費税¥210)

Moet & Chandon Brut Imperial 産地/フランス *シャンパーニュ (辛口)

ハウスワイン/ House Wine

ハウスワイン白 産地/チリ	<i>White Wine</i>	¥1,100 (内消費税¥100)
ハウスワイン赤 産地/チリ	<i>Red Wine</i>	¥1,100 (内消費税¥100)

ウィスキー/Whiskey

知多	<i>Chita</i>	¥1,320 (内消費税¥120)
ザ グレンリベット 12 年	<i>The Glenlivet 12Y</i>	¥1,320 (内消費税¥120)
シーバスリーガル 12 年	<i>Chivas Regal 12Y</i>	¥1,320 (内消費税¥120)

カクテル/Cocktail

ジントニック	<i>Gin & Tonic</i>	¥1,100 (内消費税¥100)
モスコミュール	<i>Moscow Mule</i>	¥1,100 (内消費税¥100)
スクリュードライバー	<i>Screw Driver</i>	¥1,100 (内消費税¥100)
カシス (ソーダ・オレンジ)	<i>Cassis (Soda, Orange)</i>	¥1,100 (内消費税¥100)
カンパリ (ソーダ・オレンジ)	<i>Campari (Soda, Orange)</i>	¥1,100 (内消費税¥100)

Dinner Menu ~Course~

黒毛和牛陶板焼きと秋の味覚を楽しむ和洋折衷コース

¥11,000



月替わりの前菜

Appetizer of the month

合鴨肉のタルトタタン風 カシスソース

Duck, Tarte-Tatin style, Cassis Sauce

金目鯛と魚介類 カツオ風味のナージュ

Nage of Golden eye Snapper

黒毛和牛と色々キノコの陶板焼き

Kuroge Beef & Seasonal Mushrooms

秋の味覚の炊き込み御飯 香の物 赤出汁

Japanese mixed rice, Japanese Pickles, Miso soup

季節のデザート盛り合わせ コーヒー

Assorted Seasonal Desert

Coffee

オマール海老と牛フィレ肉の贅沢フレンチフルコース

¥8,800

月替わりの前菜

Appetizer of the month

合鴨肉のタルトタタン風 カシスソース

Duck, Tarte-Tatin style, Cassis Sauce

本日のスープ

Soup of the day

オマール海老テールのヴァプール白ワインソース

魚介と根菜のムースのレモンバター焼き

Vapuer of Omar White wine sauce & Mousse of Seafood

お口直しのグラニテ

Sherbet

牛フィレ肉のソテーとデュクセルのパイ

紅はるかのピューレと季節の根菜 2種類のソースで

Sauter of Fillet beef & Duxelles pie, puree of sweet potato

季節のデザート盛り合わせ コーヒー

Assorted Seasonal Desert

Coffee



Dinner Menu ~ Course ~

プレジール *Plaisir* 1 ランク UP の月替わりのフレンチコース

¥5,500

前菜盛り合わせとスープ *Assorted Appetizer & Soup of the day*

- ・色々野菜とホタテのテリーヌ・鶏肉のパテ
- ・5種類の豆のマリネ取り合わせサラダ・本日のスープ

*Terrine of Scallop & Vegetables, Chicken Putty,
Marinated Beans, Green Salad, Soup of the day*

アトランティックサーモンのソテー

カダイフとイクラを乗せて

Sauteed Atlantic Salmon with Kadaif & Salmon roe

牛フィレ肉のソテー 旬野菜のピューレを添えて

Beef Fillet steak with seasonal vegetables

季節のデザート盛り合わせ パン コーヒー

Assorted Desert

Bread Coffee



※写真はイメージです

セゾン *Saison*

月替わりのフレンチコース。

¥3,850



前菜盛り合わせとスープ *Assorted Appetizer & Soup of the day*

- ・色々野菜とホタテのテリーヌ・鶏肉のパテ
- ・5種類の豆のマリネ取り合わせサラダ・本日のスープ

*Terrine of Scallop & Vegetables, Chicken Putty,
Marinated Beans, Green Salad, Soup of the day*

アトランティックサーモンのソテー

カダイフとイクラを乗せて

Sauteed Atlantic Salmon with Kadaif & Salmon roe

牛リブロースのソテー ジェノバ風味

Sauteed Beef Rib, Genovese

季節のデザート盛り合わせ パン コーヒー

Assorted Desert

Bread Coffee

セットドリンク *Set Drink*

乾杯 1 ドリンク *First Drink* 下記より 1 ドリンクお選びください

¥550

飲み放題 (120分) 【アルコール+ノンアルコール】

¥2,750

【ノンアルコール】

- ・ノンアルコールスパークリングワイン
- ・ノンアルコールワイン (白・赤)
- ・ノンアルコールビール
- ・ジンジャーエール・オレンジジュース・ウーロン茶
- ・パッションソーダ・グリーンアップルソーダ

<カクテル>

- ・ミモザ (スパークリングワイン×オレンジジュース)
- ・スプリッツァー (白ワイン×ソーダ)
- ・スプリッツァー ルージュ (赤ワイン×ソーダ)

【アルコール】

- ・スパークリングワイン
- ・ハウスワイン (白・赤)
- ・ビール
- ・ウイスキー
- ・焼酎 (麦・芋)

<カクテル>

- ・ミモザ (スパークリングワイン×オレンジジュース)
- ・スプリッツァー (白ワイン×ソーダ)
- ・スプリッツァー ルージュ (赤ワイン×ソーダ)

料金は税金・サービス料を含んでおります。All the prices include tax and service charges.

Dinner Menu ~ Course ~

仲間内でカジュアルパーティー 大皿シェアコース (3名様以上)

気心の知れた仲間と楽しく取り分けて楽しむ大皿シェアコース

¥4,400

前菜の盛り合わせ ガーリックトースト

Assorted Appetizer Garlic Toast

シンプルなグリーンサラダ

シェリーのビネグレットで

Green Salad

ガーリックシュリンプとナチュラルポテトフライ

Garlic shrimp & French fries

ガリシアポークのハーブ焼き ルッコラを添えて

Herb roasted Garcian Pork with luccolla

月替わりのパスタ

Pasta of the month

シャーベット

Sherbet



飲み放題 (120分)

+¥2,200

・ビール ・ワイン (白・赤)・焼酎 (芋・麦)・ウイスキー
・ジンジャーエール・オレンジジュース・ウーロン茶

国産尾張牛のステーキディナー Beef Steak Set

¥4,950



本日のスープ 取り合わせサラダ

Today's Soup Green salad

尾張牛ロース (180g)

Owari Beef Steak (180g)

ソースをお選びください

<和風おろし または ヒマラヤ岩塩・わさび>

ライス シャーベット

Rice Sherbet

+330 円にてガーリックライスへ変更できます

+JPY330, rice can be Garlic rice.

特製和牛入りハンバーグステーキセット Original Hamburg steak Set

¥2,310



本日のスープ サラダ

Today's soup Salad

特製和牛入りハンバーグ デミグラスソース

Original Hamburg Steak Demi-glace sauce

パン または ライス

Bread or Rice

コーヒー Coffee

料金は税金・サービス料を含んでおります。All the prices include tax and service charges.

Dinner Menu ~ A La Carte ~

前菜料理/Appetizer

今月の前菜



色々野菜とホタテのテリーヌ <i>Terrine of Scallop & Vegetables</i>	¥1,320
自家製サーモンのマリネ <i>Marinated salmon</i>	¥1,210
ラタトゥイユ <i>Ratatouille</i>	¥770
本日のスープ <i>Today's Soup</i>	¥550
グリーンサラダ <i>Green Salad</i>	¥550

魚料理/Fish

今月の魚料理

アトランティックサーモンのソテー カダイフといくらを乗せて <i>Sauteed Atlantic Salmon with Kadaif & Salmon roe</i>	¥1,870
サーモンのムニエル オーロラソース <i>Meuniere of Salmon, Aurora sauce</i>	¥1,980
フィッシュ&チップス <i>Fish & Chips</i>	¥1,210

肉料理/ Meat

今月の肉料理

牛リブロースのソテー ジェノバ風味 <i>Sauteed Beef Rib, Genovese</i>	¥1,980
豚肉とビーンズのチリトマト煮 <i>Chilli Tomato stewed Pork & Beans</i>	¥1,870
牛バラ肉の赤ワイン煮込み <i>Red wine stewed beef</i>	¥2,090
ソーセージ盛り合わせ (5本) <i>Assorted sausage</i>	¥1,100

お食事/Meal



牛フィレ肉のビーフストロガノフ (パン or ライス付) <i>Fillet Beef Stroganoff (with rice or bread)</i>	¥2,200
シーフードオムライス <i>Omlette & Rice with Seafood</i>	¥1,540
ホテル特製カレー <i>Curry & Rice</i>	¥1,540
月替わりのパスタ <i>Pasta of the day</i>	¥1,320
サイプレス風 ピザ <i>Original Pizza</i>	¥1,210

ディナーセット/ Dinner Set

アラカルト料理 + ¥1,100(内消費税¥100)

アラカルト料理+¥1,100(内消費税¥100)で

スープ・サラダ・パンまたはライス・コーヒーまたは紅茶 が付きます

Add JPY 1,100 from A La Carte

Today's Soup, Bread or Rice, Coffee or Tea

Dinner Menu ~Bar Food & Snacks~



生ハム (ハモンセラーノ)
Prosciutto

¥2,200



カマンベール&レッドチェダー
Cheese Board

¥1,900



レーズンバター
Raisin & Butter

¥1,100



名古屋めしつまみ BOX
Nagoya Snacks Box

¥1,430

味噌串カツ、手羽先、海老フライ、どて煮など
名古屋名物のおつまみセット

名古屋名物 手羽先の唐揚げ (5本)
Fried Chicken wing

¥660

フライドポテト
French fries

¥770

ミックスナッツ
Mixed nuts

¥660

チョコレート
Chocolate

¥880

料金はサービス料13%を含んでおります。All the prices include 13% service charges.

Dessert Menu

秋の味覚満載！アフタヌーンティーセット



写真は2名様分になります

MENU

セイボリー

- ・パンプキンキッシュ
- ・5種類のビーンズの野菜サラダ
- ・プチハンバーガー
- ・和栗のスープ

スイーツ

- ・大学イモのミニパフェ
- ・かぼちゃのプリン
- ・洋梨のタルト
- ・さつまいものロールケーキ
- ・和栗のモンブラン
- ・プチチーズケーキ

※食材の都合で内容が変更する場合があります。
何卒ご了承ください

1名様 ¥3,500

2名様 ¥6,300

1ドリンク付（下記セットドリンクよりお選びください）

1ドリンク付（下記セットドリンクよりお選びください）

セットドリンク（下記よりお選びください）

コーヒー(Hot or Ice)	カフェオレ(Hot or Ice)	ココア	ウーロン茶
ダージリン	セイロン	アールグレイ	アイスティー
			オレンジジュース

スパークリングワイン1杯 Sparkling Wine (Alcohol or Non-Alcohol)

アフタヌーンティーセット

+¥550

（アルコール、ノンアルコールよりお選びください）

おまかせアイス3種盛り合わせ Assorted ice cream

¥660

※アイスクリーム・シャーベットの内容はスタッフにお尋ねください。



料金はサービス料13%を含んでおります。All the prices include 13% service charges.



RECOMMEND COCKTAIL

AUTUMN RECOMMEND COCKTAIL

SCARLETT O'HARA

¥1,320

スカーレット オハラ

(サザンカンフォート + クランベリージュース)

1939年に公開されたアメリカの映画「風と共に去りぬ」の主人公「スカーレットオハラ」の名前がついたカクテル。

映画はアメリカ南北戦争の時の南部ジョージア州を背景に、滅びゆく南部の貴族主義。ベースになっているサザンカンフォートの意味は「南部の喜び」です。

鮮やかで情熱的な赤。フレッシュな酸味が爽やかなのにコクのあるカクテルです。



STAFF RECOMMENDATION

YAMAZAKI 12YEARS OLD 数量限定！

山崎12年

シングル通常 ¥2,750を → ¥2,200

今やビンテージのついた山崎12年は入手困難となりましたが、杯数限定でご用意できました。

ジャパニーズウイスキーの代表銘柄をこの機会にご賞味ください。



※上記料金は税金・サービス料込

Whizz by Cypress Drink Menu

<Wine>

おすすめワイン / Recommended Wine



スパークリングワイン / Sparkling wine

サンテロ ブラック ブリュット *Santero Black Brut*

(伊)泡立ちが力強く、スッキリとした爽やかな味わい。

幅広い料理との相性が抜群で、本格派の味わいを実現したスブマンテ

Glass ¥1,320 Bottle ¥4,950

白ワイン / White Wine

ホブノブ シャルドネ *Hobnob Chardonnay*

(フランス) 南フランスのシャルドネを使用。ナッツやバニラの香り。

Glass ¥1,210 Bottle ¥5,830

赤ワイン / Red Wine

サイクルズ グラディエーター ピノノワール *Cycles Gladiator Pinot Noir*

(米) 熟した果実の風味にタンニン、やさしい酸味と心地よい苦みが一体となったワイン

Glass ¥1,320 Bottle ¥6,050

グラスワイン 3 種セット

3 Glasses ¥2,750

上記おすすめワインをグラスで各 1 杯ずつご用意いたします。

ハウスワイン / House Wine

白ワイン (チリ)

House Wine White

Glass ¥1,100

赤ワイン (チリ)

House Wine Red

Glass ¥1,100

ノンアルコールワイン / Non-Alcoholic Wine

スパークリングワイン *Sparkling Wine*

Glass ¥1,100

白ワイン

White Wine

Glass ¥990

赤ワイン

Red Wine

Glass ¥990

Whizz by Cypress Drink Menu

<Bottle Wine>

シャンパン/ Champagne

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル	Moet & Chandon Brut Imperial	Bottle	¥18,700
		Half Bottle	¥9,350

(仏) 細やかな泡立ちとエレガントな味わいの辛口シャンパンの代表選手

白ワイン/ White wine

ハウスワイン (チリ)	HouseWine	Bottle	¥4,400
-------------	-----------	--------	--------

シレーニ セラー ソーヴィニヨン ブラン	Sileni Cellar Sauvignon Blanc	Bottle	¥6,050
----------------------	-------------------------------	--------	--------

(ニュージーランド) ひきしまった酸、青りんごやグレープフルーツを連想させる爽やかなワイン

クラレンドル ブラン	Clarendelle Blanc	Bottle	¥7,700
------------	-------------------	--------	--------

(仏) 爽やかな気品あふれる味わいのソーヴィニヨンブラン

リューリーブラン	Rully Blanc	Bottle	¥8,250
----------	-------------	--------	--------

(仏) 香り高く滑らかな飲み口の辛口ワイン

赤ワイン/ Red wine

ハウスワイン (チリ)	HouseWine	Bottle	¥4,400
-------------	-----------	--------	--------

エラスリス カベルネソーヴィニヨン	Errazurz Cabernet Sauvignon	Bottle	¥5,500
-------------------	-----------------------------	--------	--------

(チリ) 赤い果実と花の香り、フレッシュな味わいのワイン

ドメーヌ バルモワシン ピノノワール	Domaine de Valmoissine Pinot Noir	Bottle	¥8,800
--------------------	-----------------------------------	--------	--------

(仏) ヴァール地方ヴァルモワシン修道院跡に立てられたドメーヌ。伝統的手法で作られたワイン

シャトー テシエ	Chateau Tessier	Bottle	¥8,800
----------	-----------------	--------	--------

(仏) プラムやカシスなどの香りとふくよかでしっかりとした味わいのワイン

オート・コート・ド・ニュイ・ルージュ	Hautes Cotes de Nuits Rouge	Bottle	¥9,350
--------------------	-----------------------------	--------	--------

(仏) 芳醇な果実味、しなやかな口当たりが魅力



Whizz by Cypress Drink Menu

<Whiskey・Brandy>

国産/ Japanese

竹鶴	Taketsuru	Single	Bottle
		¥1,320	
知多	Chita	¥1,320	¥20,000

モルトスコッチ/ Malt Scotch

ザ グレンリベット 12 年	The Glenlivet 12Y	Single	Bottle
		¥1,650	¥ 29,000
ザ グレンフィディック 12 年	The Glenfiddich 12Y	¥1,320	
タリスカー 10 年	Talisker 10Y	¥1,430	
ラフロイグ 10 年	Laphroaig 10Y	¥1,430	
ラガヴァリン 16 年	Lagavulin 16Y	¥1,870	

ブレンデッドスコッチ/ Blended Scotch

シーバスリーガル 12 年	Chivas Regal 12Y	Single	Bottle
		¥1,320	¥ 20,000
バランタイン 12 年	Ballantine 12Y	¥1,320	
バランタイン 17 年	Ballantine 17Y	¥1,980	

アメリカン・カナディアン/ American・Canadian

ジャック ダニエル ブラック	Jack Daniel Black	Single	Bottle
		¥1,320	¥ 20,000
I・W ハーパー 12 年	I・W Harper 12Y	¥1,650	
カナディアンクラブ 12 年	Canadian Club 12	¥1,320	

コニャック/ Cognac

ヘネシー VS	Henessy VS	Single	
		¥1,430	
フラパン VSOP	Frapin VSOP	¥1,540	

Whizz by Cypress Drink Menu

<Cocktail>

ジンベース/ Gin

ジントニック	<i>Gin & Tonic</i>	¥1,100
ジンライム	<i>Gin & Lime</i>	¥1,100
マティーニ	<i>Martini</i>	¥1,210
ホワイトレディ	<i>White Lady</i>	¥1,210
シンガポール スリング	<i>Singapore Sling</i>	¥1,210
ギムレット	<i>Gimlet</i>	¥1,210
ジンフィズ	<i>Gin Fizz</i>	¥1,210

ウォッカベース/ Vodka

モスコミュール	<i>Moscow Mule</i>	¥1,100
ソルティードッグ	<i>Salty Dog</i>	¥1,100
スクリュードライバー	<i>Screwdriver</i>	¥1,100
神風	<i>Kamikaze</i>	¥1,210

テキーラ・ラムベース/ Tequila・Rum

テキーラ サンライズ	<i>Tequila Sunrise</i>	¥1,100
マルガリータ	<i>Margarita</i>	¥1,210
キューバ リバー	<i>Cuba Libre</i>	¥1,100
ダイキリ	<i>Daiquiri</i>	¥1,210
ボストン クーラー	<i>Boston Cooler</i>	¥1,210

ウイスキーベース/ Brandy・Whiskey

ニューヨーク	<i>New York</i>	¥1,210
マンハッタン	<i>Manhattan</i>	¥1,430
サイドカー	<i>Sidecar</i>	¥1,430

料金は税金・サービス料を含んでおります。All the prices include tax and service charges.

Whizz by Cypress Drink Menu

<Cocktail>

ワイン・リキュールベース/ Wine・Liquer

カシス (ソーダ・オレンジ)	Cassis (Soda・Orange)	¥1,100
カンパリ (ソーダ・オレンジ)	Campari (Soda・Orange)	¥1,100
スパモーニ	Spumoni	¥1,100
スプリッツァー	Spritzer	¥1,210
スプリッツァールージュ	Spritzer Rouge	¥1,210
ミモザ	Mimosa	¥1,430

ノンアルコール/ Non-Alcoholic

ミモザ	Mimosa	¥1,100
スプリッツァー	Spritzer	¥990
スプリッツァールージュ	Spritzer Rouge	¥990

その他カクテルご希望の際はお声かけください。

For any other cocktails you wish, please ask staff

<Beer>

生ビール キリン一番搾り	Draft Kirin	¥990
キリン	Kirin	¥880
アサヒ	Asahi	¥880
サッポロ	Sapporo	¥880
ハイネケン	Heineken	¥935
バドワイザー	Budwiser	¥935
ノンアルコールビール	Non-Alcoholic Beer	¥825

<Shojiu/Sake>

麦焼酎 中々	SHOJIU<MUGI> Nakanaka	¥880
芋焼酎 赤兎馬	SHOJIU<IMO> Sekitoba	¥880
金虎 純米 (辛口)	Japanese Sake Kintora	¥1,100

料金は税金・サービス料を含んでおります。All the prices include tax and service charges.

Whizz by Cypress Drink Menu

<Soft Drink>

コーヒー (HOT・Ice)	<i>Coffee</i>	¥880
紅茶 ダージリン	<i>Darjeeling Tea</i>	¥880
紅茶 アールグレイ	<i>Earlgrey Tea</i>	¥880
アイスティー	<i>Iced Tea</i>	¥880
コカ コーラ	<i>Coca Cola</i>	¥770
ジンジャーエール	<i>Ginger Ale</i>	¥770
オレンジジュース	<i>Orange Juice</i>	¥880
グレープフルーツジュース	<i>Grapefruit Juice</i>	¥880
ウーロン茶	<i>Oolong Tea</i>	¥770
ペリエ	<i>Perrier</i>	¥880

料金はサービス料 13%を含んでおります。All prices include 13% service charges & 10%tax.

Bar Food



生ハム（ハモンセラーノ）

¥2,200

Prosciutto



カマンベール&レッドチェダー

¥1,900

Cheese Board



レーズンバター

¥1,100

Raisin & Butter

ミックスナッツ

¥660

Mixed nuts

チョコレート

¥880

Chocolate