Lunch Menu

黒毛和牛陶板焼きと愛知の味覚を味わう和洋折衷コース

¥7,000(税抜価格)

月替わりのオードブル
Appetizer of the month
桜鱒のスモークとホワイトアスパラガスのソテー
バルサミコソース
Smoked Cherry Salmon & White Asparagus
愛魚女と春野菜のフリット
柚子香るバターとレモンビンコット
Flitter of grennling & vegetables, butter & lemon vincotte
黒毛和牛の陶板焼きと旬野菜
Kuroge Beef and seasonal vegetables
愛知県篠島産しらす御飯、蛤の吸物
Shirasu Bowl
抹茶オペラケーキといちごのムース
MATCHA Opera cake and Strawberry mousse
コーヒー
Coffee

ロブスターと牛フィレ肉と春の味覚を味わうフレンチフルコース

¥7,000(税抜価格)

月替わりのオードブル
Appetizer of the month
桜鱒のスモークとホワイトアスパラガスのソテー
バルサミコソース
Smoked Cherry Salmon & White Asparagus
本日のスープ
Soup of the day
ロブスターと真鯛のポワレ　粒マスタードソース
Lobster & Poeler of Snapper, Mustard Sauce
尾張牛フィレ肉のソテーと
じゃがいもとトリュフのリゾット
OWARI Beef and Risotto of Potato & truffle
抹茶オペラケーキといちごのムース
MATCHA Opera cake and Strawberry mousse
コーヒー
Coffee

料金はサービス料１０％を含んでおります。別途消費税を加算いたします。

All the prices include 10% service charges.10% tax will be added.

Lunch Menu

セゾン *Saison* ¥2,400 税抜価格

季節の食材にこだわった月替わりのフレンチフルコースです。

キハダ鮪の湯葉巻きと彩り野菜のプランター仕立て　大葉のジェノベーゼ

Planter style of Tuna

本日のスープ

Today's soup

鯛のポワレ　アメリケーヌソース　青柳貝を添えて

Poeler of Snapper American Sauce

豚フィレ肉のペルシャード　ソーストマトフォンデュ

Perciado of Pork fillet, Tomato sauce

+700円税抜にてお肉料理を変更できます

牛フィレ肉のステーキ　季節の旬野菜

(+JPY700) Beef Fillet steak with seasonal vegetables

パン	本日のデザート	コーヒー
Bread	*Today's dessert*	*Coffee*

プチセゾン *Petit Saison* ¥1,800 税抜価格

セゾンコースよりメイン１品(お魚料理またはお肉料理)のどちらかをお選びいただくハーフコースです。

セゾン　プチセゾンに+300円税抜にて肉料理を変更できます

乾杯スパークリングワイン　を追加できます。

アルコールが苦手な方はノンアルコールへ変更できます

+JPY300 (excluding tax) to the above menu, you can enjoy Sparkling wine.

料金はサービス料１０%を含んでおります。別途消費税を加算いたします。*All the prices include 10% service charges.10% tax will be added.*

Lunch Menu

黒毛和牛陶板焼き御膳 Kuroge Beef Set

~~¥3,300(税抜価格)~~→ランチ特別価格¥2,500 税抜価格

黒毛和牛サーロイン(70g)と季節の野菜　陶板焼き

Kuroge Beef

茶碗蒸し　　御飯　　ミニうどん

Steamed Egg Hotchpotch　Rice　Udon

フルーツ

Fruits

牛ステーキ丼御膳 Beef Steak Bowl Set

¥2,500 税抜価格

特選牛サーロイン(150g)

Kuroge Beef

サラダ　　小鉢　　香の物

Salad　today's Dish　pickles

フルーツ

Fruits

特製和牛入りハンバーグステーキランチ Original Hamburg steak Set

¥1,500 税抜価格

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　　本日のデザート　　コーヒー

Bread or Rice　Today's dessert　Coffee

プレートランチ One Plate Lunch

¥1,500 税抜価格

本日のスープ　　取り合わせサラダ

Today's Soup　Salad

海老のフリットスウィートチリソース　牛キューブステーキ和風ソース

Shrimp flitter sweet chili sauce　Beef cubic Steak, Japanese sauce

パン　　コーヒー

Bread　Coffee

※写真はイメージです

プラス￥300 税抜価格にてデザートをご用意致します。

For additional ￥300 (excluding tax) to the above menu, you can enjoy the dessert.

料金はサービス料１０％を含んでおります。別途消費税を加算いたします。*All the prices include 10% service charges.10% tax will be added.*

ビーフカレー *Beef curry & rice* **¥1,400 税抜価格**

シーフードオムライス *Seafood omelet & rice* **¥1,400 税抜価格**

牛フィレステーキサンドイッチ **¥1,400 税抜価格**

Fillet Beef steak Sandwich

※プラス￥300 税抜価格にてコーヒー又は紅茶をご用意致します

For additional ￥300 (excluding tax) to the above menu, you can enjoy a cup of coffee.

名古屋めしつまみ BOX **¥1,300 税抜価格**

味噌串カツ、手羽先、海老フライ、どて煮 など
名古屋のおつまみの入ったセットです

おまかせアイス３種盛り合わせ *Assorted ice cream* **¥600 税抜価格**

※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１０%を含んでおります。別途消費税を加算いたします。*All the prices include 10% service charges.10% tax will be added.*

Dinner Menu

黒毛和牛陶板焼きと愛知の味覚を味わう和洋折衷コース

¥7,000(税抜価格)

月替わりのオードブル
Appetizer of the month
桜鱒のスモークとホワイトアスパラガスのソテー
バルサミコソース
Smoked Cherry Salmon & White Asparagus
愛魚女と春野菜のフリット
柚子香るバターとレモンビンコット
Flitter of grennling & vegetables, butter & lemon vincotte
黒毛和牛の陶板焼きと旬野菜
Kuroge Beef and seasonal vegetables
愛知県篠島産しらす御飯、蛤の吸物
Shirasu Bowl
抹茶オペラケーキと自家製いちごのムース
MATCHA Opera cake and Strawberry mousse
コーヒー
Coffee

ロブスターと牛フィレ肉と春の味覚を味わうフレンチフルコース

¥7,000(税抜価格)

月替わりのオードブル
Appetizer of the month
桜鱒のスモークとホワイトアスパラガスのソテー
バルサミコソース
Smoked Cherry Salmon & White Asparagus
本日のスープ
Soup of the day
ロブスターと真鯛のポワレ　粒マスタードソース
Lobster & Poeler of Snapper, Mustard Sauce
尾張牛フィレ肉のソテーと
じゃがいもとトリュフのリゾット
OWARI Beef and Risotto of Potato & truffle
抹茶オペラケーキと自家製いちごのムース
MATCHA Opera cake and Strawberry mousse
コーヒー
Coffee

料金はサービス料１０％を含んでおります。別途消費税を加算いたします。

All the prices include 10% service charges.10% tax will be added.

Dinner Menu

春のフレンチコース　セゾン　French Full Course　¥5,500(税抜価格)

グラスワイン１杯付　*+1 glass of wine*　**¥6,000(税抜価格)**

前菜盛り合わせ
（月替わりの前菜、パテ・ド・カンパーニュ、季節のポタージュ）
Assorted Appetizer
真鯛のポワレとクラムチャウダーのスープ仕立て
Poeler of Snapper, Clam chowder style
尾張牛フィレ肉とグリーンアスパラガスのソテー
クラシカルなソースで
Sauteed OWARI fillet Beef & asparagus
抹茶オペラケーキとイチゴのムース
Chocolate Opera cake and seasonal fruits
パン　　コーヒー
Bread　　Coffee

ハーフコース　プチセゾン　French Half Course

上記セゾンのメニューから魚料理または肉料理どちらか一品お選びいただくハーフコースです。スープが付きます。
Please choose fish or meat.

¥4,000(税抜価格)

月替わりカジュアルシェアコース　Casual Share Course　¥3,500(税抜価格)

３名様以上で承ります

カジュアルなスタイルでシェアするコース。スタッフでお取り分けもいたします。内容は月替わりになります。

取り合わせサラダ
Green Salad
前菜盛り合わせ
Assorted Appetizer
月替わり魚料理
Fish dish of the month
月替わり肉料理
Meat dish of the month
菜の花と筍のパスタジェノベーゼ
Pasta Genovese
完熟いちごのシャーベット
Strawberry Sherbet

飲み放題 90 分　Free Drink90 min.　¥1,500(税抜価格)

ビール、赤白ワイン、ウィスキー、焼酎、オレンジジュース、烏龍茶

Beer, Wine, Whisky, Shochu, Orange juice, Oolong tea

料金はサービス料１０%を含んでおります。別途消費税を加算いたします。All the prices include 10% service charges. 10% tax will be added.

Dinner Menu

おすすめセット

黒毛和牛陶板焼き御膳

黒毛和牛陶板焼きと旬野菜

茶碗蒸し　　御飯　香の物　ミニうどん

フルーツ　　**¥3,300**(税抜価格)

牛ステーキ丼御膳

特選牛サーロイン(150g)

サラダ　　小鉢　　香の物

フルーツ　　**¥2,500**(税抜価格)

季節の魚料理セット

写真はイメージです

本日のスープ

真鯛のポワレとクラムチャウダーのスープ仕立て

パン　または　ライス

コーヒー　　**¥1,900**(税抜価格)

和牛入りハンバーグセット

写真はイメージです

本日のスープ

和牛入りハンバーグ　デミグラスソース

パン　または　ライス

コーヒー

¥2,100(税抜価格)

ディナーセット

スープ･バゲット･コーヒー又は紅茶

アラカルト料理 ＋**¥800**(税抜価格)

料金はサービス料１０％を含んでおります。別途消費税を加算いたします。*All the prices include 10% service charges. 10% tax will be added.*

Dinner Menu

前菜料理・野菜料理/Appetizer＆Vegetables

季節の料理

月替わりの前菜 ¥1,000 税抜価格
Monthly appetizer

パテドカンパーニュ ¥1,100 税抜価格
French country-style putty

自家製サーモンのマリネ ¥1,000 税抜価格
Marinaded salmon

ラタトゥイユ ¥400 税抜価格
Ratatouille

魚料理/Fish

季節の魚料理

真鯛のポワレとクラムチャウダーのスープ仕立て ¥1,200 税抜価格
Poeler of Snapper, Clam chowder style

季節の魚料理

愛魚女と春野菜のフリット柚子香るバターとレモンビンコット ¥2,000 税抜価格
Flitter of grennling & vegetables, butter & lemon

フィッシュ＆チップス ¥1,100 税抜価格
Fish＆　Chips

肉料理/ Meat

やまと豚のグリル　粒マスタード添え ¥1,100 税抜価格
Grilled Pork with mustard

ソーセージ盛り合わせ（5 本） ¥1,000 税抜価格
Assorted sausage

和牛入りハンバーグステーキ デミグラスソース ¥1,400 税抜価格
Original Hamburg steak Demi-glace sauce

名古屋名物　手羽先の唐揚げ（５本） ¥600 税抜価格
Fried Chicken wing

お食事/Meal

牛フィレステーキサンドイッチ ¥1,400 税抜価格
Beef fillet Steak Sandwich

シーフードオムライス ¥1,400 税抜価格
Omlette & Rice with Seafood

ホテル特製カレー ¥1,400 税抜価格
Curry & Rice

菜の花と筍のパスタジェノベーゼ ¥1,200 税抜価格
Pasta of the day

サイプレス風　ピザ ¥1,100 税抜価格
Original Pizza

フライドポテト ¥500 税抜価格
French fries

デザート/Dessert

チーズスフレとアイスクリーム ¥900 税抜価格
Cheese souffle & ice cream

おまかせアイスクリーム 3 種盛 ¥600 税抜価格
Assorted Ice cream, 3 kinds

おつまみ/ Snacks

名古屋めしつまみ BOX ¥1,300 税抜価格
味噌串カツ、手羽先、海老フライ、どて煮など名古屋のおつまみの入ったセットです
Nagoya Snacks Box

ミックスナッツ ¥600 税抜価格
Mixed nuts

チョコレート ¥800 税抜価格
Chocolate

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

The Lounge

季節限定おすすめデザート＆ドリンク

季節限定デザート

アフタヌーンティーセット

生ハムとクリームチーズのミニサンド
ケーキ２種　　　自家製プリン
フルーツ　チョコレート　小菓子

単品　￥1,300
ドリンクセット　￥1,900

チーズスフレとアイスクリーム

ふわふわのスフレの中からチーズが
とろける、温かいデザート

単品　￥900
ドリンクセット　￥1,500

イチゴたっぷりパフェ

いちごをたっぷり使った
特製パフェ

￥1,400

デザートセットドリンク

ブレンドコーヒー	ダージリン	ココア
アイスコーヒー	セイロン	オレンジジュース
カフェオレ	アールグレイ	ウーロン茶

季節限定ドリンク

ノンアルコールいちごモヒート	￥900
ふわふわラテのイチゴミルク	￥850
ストロベリーミルクティー	￥850

料金はサービス料10%を含んでおります。別途所定の消費税が加算されます。All prices include 10% service charges.10%tax will be added.

The Lounge Drink Menu

コーヒー/Coffee

	平日 Weekdays	休日 Weekends
ブレンドコーヒー *Coffee*	￥750	￥850
アイスコーヒー *Iced Coffee*	￥750	￥850
カフェオレ (Hot or Cold) *Café Au Lait*	￥750	￥850
エスプレッソ *Espresso*	￥750	￥850
カフェラテ (Hot or Cold) *Café Latte*	￥750	￥850
カプチーノ (Hot or Cold) *Cappucino*	￥750	￥850

ジュース/Juice

	平日 Weekdays	休日 Weekends
オレンジ *Orange*	￥750	￥850
グレープフルーツ *Grapefruit*	￥750	￥850
トマト *Tomato*	￥750	￥850

紅茶/Tea

ダージリン *Darjeeling*	￥750	￥850
セイロン *Ceylon*	￥750	￥850
アールグレイ *Earl Grey*	￥750	￥850
アップル *Apple*	￥750	￥850
ストロベリー *Strawberry*	￥750	￥850
キャラメル *Caramel*	￥750	￥850
ピーチアプリコット *Peach Apricot*	￥750	￥850
アイスティー *Iced Tea*	￥750	￥850

ソフトドリンク/Softdrinks

コーラ *Cola*	￥600	￥700
ジンジャーエール *Ginger Ale*	￥600	￥700
ウーロン茶 *Woolong Tea*	￥600	￥700
ココア (Hot or Cold) *Chocolate Milk*	￥750	￥850
ペリエ *Perrier*	￥750	￥850
レモンスカッシュ *Lemon Squash*	￥750	￥850
グリーンアップルソーダ *Green Apple Soda*	￥750	￥850
パッションソーダ *Passion Soda*	￥750	￥850

料金はサービス料 10%を含んでおります。別途所定の消費税が加算されます。All prices include 10% service charges.10%tax will be added.

The Lounge Drink Menu

ビール/Beer

国産ビール(アサヒ・キリン・サッポロ) ￥850
Japanese Beer (Asahi, Kirin, Sapporo)

外国産ビール（ハイネケン、バドワイザー） ￥900
Foreign Beer (Heineken, Budwiser)

ノンアルコールビール ￥750
Non-Alcoholic Beer

スパークリングワイン/Sparkling Wine

グラン レアレ ブリュット Glass ￥1,200
Gran reale Brut Bottle ￥4,200

産地/イタリア ＊スプマンテ（辛口）

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 Inperial Glass ￥2,100
産地/フランス ＊シャンパーニュ（辛口） Bottle ￥14,000
Half Bottle ￥7,500

白ワイン/White Wine

シレーニ セラー ソーヴィニヨン ブラン
Sileni Cellar Sauvignon Blanc Glass ￥1,100
産地/ニュージーランド Bottle ￥5,200

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 Glass ￥1,200
産地/アメリカ カリフォルニア Bottle ￥5,800

ハウスワイン/ House Wine

白ワイン産地/チリ ＊シャルドネ（辛口） Glass ￥1,000
White Wine Bottle ￥4,500

赤ワイン 産地/チリ ＊ｶﾍﾞﾙﾈｿｰｳﾞｨﾆﾖﾝ Glass ￥1,000
Red Wine Bottle ￥4,500

ウィスキー/Whiskey

シーバスリーガル ￥1,100
Chivas Regal

バランタイン 12 年 ￥1,200
Ballantine's 12Y

I.W ハーパー ゴールドメダル ￥1,100
IW Harper

ジャックダニエル ￥1,200
Jack Daniel's

カクテル/Cocktail

モスコミュール ￥900
Moscow Mule

ジントニック ￥900
Gin Tonic

ソルティードッグ ￥900
Salty Dog

カシス（ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ）
Cassis (Soda, Orange, Grapefruit) ￥900

カンパリ（ソーダ・オレンジ） ￥900
Campari (Soda, Orange)

スプモーニ ￥900
Spumoni

料金はサービス料 10%を含んでおります。別途所定の消費税が加算されます。All prices include 10% service charges.10%tax will be added.

Takeout できます！

全品 10%　OFF

Wine List

シャンパン

モエ　エ　シャンドン　ブリュットアンペリアル

店内	Bottle	￥ 15,400
	1/2 Bottle	￥8,250
Take out	Bottle	￥13,800
	1/2 Bottle	￥7,400

スパークリングワイン

セグラ　ビュータス　ブリュット

店内	Bottle	￥4,950
Take Out	Bottle	￥4,455

白ワイン（Bottle）

	店内	Takeout
ホブノブ　シャルドネ （仏）　南フランスのシャルドネを使用。ナッツやバニラの香り	￥4,950	￥4,455
シレーニ セラー ソーヴィニヨン ブラン (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	￥6,300	￥5,670
クラレンドル　ブラン （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	￥6,600	￥5,940
リューリーブラン （仏）　香り高く滑らかな飲み口の辛口ワイン	￥8,250	￥7,425
トリンバック　リースリング （仏）　ミネラルのニュアンスが広がり長い余韻が楽しめます	￥8,800	￥7,920

赤ワイン（Bottle）

	店内	Takeout
エラスリス カベルネソーヴィニヨン （チリ）　赤い果実と花の香り、フレッシュな味わいのワイン	￥4,400	￥3,960
ドメーヌ　バルモワシン　ピノノワール （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	￥6,600	￥5,940
シャトー　テシエ （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	￥7,700	￥6,930
オート・コート・ド・ニュイ・ルージュ （仏）　芳醇な果実味、しなやかな口当たりが魅力	￥8,580	￥7,700
チェレット　モンソルド （伊）　きめ細かく滑らかなタンニンと熟した酸、まろやかな果実味に贅沢な樽香の調和が絶妙	￥8,800	￥7,920

客室への Take Out もできます。

ワインクーラー、グラス、ワインオープナーをご希望の際はお申し付けください。抜栓サービスも承ります。

料金はサービス料 10%、所定の消費税を含んでおります。

テイクアウト メニュー

１つからご注文いただけます。

牛ロース肉のステーキ弁当

2,500 円（税込）

牛ロース肉（150ｇ）
サラダ
香の物
フルーツ

月替わりのフレンチ BOX

2,500 円（税込）

当店人気のコース料理のメインをお楽しみください
前菜盛り合わせ
今月の魚料理
今月の肉料理
サフランライス

牛フィレステーキサンド
コーヒー付
1,500 円（税込）

和牛入りハンバーグ弁当
ライス付
1,100 円（税込）

シーフードオムライス
800 円（税込）

【ご予約　】　電話にてご予約ください。ご予約が無い場合、調理の都合でお時間をいただく場合があります。
【受取場所】　ホテル１階　レストラン　ザラウンジ
【受渡時間】　火～土曜日　11：30～19：30　日・月曜日 11：30～16：00
ご予約の時間に、レストランまで受け取りにお越しください。
※本品は保存料、防腐剤等は一切使用しておりません。食中毒防止のためすぐにお召し上がりください。
※ご注文後のキャンセル・数量変更は致しかねますので予めご了承ください。

Mercure HOTELS
ザサイプレスメルキュールホテル名古屋
450-0002　名古屋市中村区名駅 2-43-6　　電話 052-571-0111（代）
www.thecypress.co.jp