

MERCURE

HOTELS

NAGOYA CYPRESS

Christmas 2023

12.1-12.25

要予約

Dinner

エトワール ¥16,500(税込)

カリフラワーのムース 贅沢に雲丹とキャビアを浮かべて

心温まるコンソメスープ
名古屋コーチンのクネル入り

活けオマール海老と帆立貝の出会い
パリパリ食感の至福の一皿

国産牛フィレ肉とトリュフのリゾット マディラソース

クリスマスカラーをイメージした ムースのマリアージュ

パン

コーヒーまたは紅茶 小菓子

Lunch & Dinner

ノエル ¥11,000(税込)

カリフラワーのムース 贅沢に雲丹とキャビアを浮かべて

金目鯛のヴァブール ベルモット風味のソース
ハーブのブーケを添えて

愛知県産 尾張牛フィレ肉のソテー マディラソースで

クリスマスカラーをイメージした ムースのマリアージュ

パン

コーヒーまたは紅茶



Lunch

ランチ ¥5,500(税込)

カリフラワーのムース キャビアを添えて

コンソメスープ

三重県産 真鯛と鮮魚のムースのポワレ 二種のソース

牛フィレ肉のステーキ ルッコラと共に パルサミソース

クリスマスカラーをイメージした ムースのマリアージュ

パン

コーヒーまたは紅茶



ザサイプレスメルキュールホテル名古屋

1F ザラウンジ B1F WHIZZ by Cypress

〒450-0002 名古屋市中村区名駅 2-43-6 052-571-0111(代)

www.thecypress.co.jp

※写真はイメージです。告知なくメニュー内容、器の変更が生じる場合があります。
※営業日、営業時間の詳細は、ホームページまたはお問合せください。



12月23日(土) & 24日(日)の営業

☆B1FWHIZZbyCypressでの営業になります。

☆ランチ、ディナーともに二部制予約になります。

ランチ: 11:30~&13:30~

ディナー: 17:30~&20:30~