

Dinner Menu ~Course~

黒毛和牛陶板焼きを楽しむ和洋折衷コース

¥11,000



月替わりの前菜

Appetizer of the month

マグレ鴨のロースト 木苺のソース

Roasted Duck, Raspberry sauce

昆布締めした甘鯛と

ジャンボなめこのブイヨン仕立て

Soup style of Tilefish & Mushroom

黒毛和牛と色々キノコの陶板焼き

Kuroge Beef & Seasonal Mushrooms

天婦羅盛り合わせ

Assorted Tempura

松茸御飯 赤出汁 お吸物

Matsutake Mushroom & Rice, Japanese Pickles, Miso Soup

季節のデザート盛り合わせ コーヒー

Assorted Seasonal Dessert

Coffee

シェフ自慢の季節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

マグレ鴨のロースト 木苺のソース

Roasted Duck, Raspberry sauce

本日のスープ *Soup of the day*

真鯛とエリンギのパンチェッタ巻き

Red Sea Bream & Mushroom with Pancetta

お口直しのグラニテ Sherbet

黒毛和牛ロース肉とジャンボ椎茸のソテー

和栗のピューレと赤ワインビネガーソース

Sauteed KUROGE Beef, Puree of Rhubarb & Pure white

季節のデザート盛り合わせ コーヒー パン

Assorted Seasonal Dessert

Coffee

Bread



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

帆立と彩りキノコのテリーヌと甘海老のクリュ トマトクーリ

Terrine of Scallop & Mushrooms with Sweet Shrimp

本日のスープ

Soup of the day

鱈と白いんげんのフイヤベース風

Bouillabaisse style of Cod & White Kidney Beans

牛フィレ肉のソテー 季節の野菜と旬野菜のピュレ

Sauteed Beef Fillet steak, Seasonal vegetables & Puree

季節のデザートとフルーツの盛り合わせ

Assorted Dessert & Fruits

パン コーヒー

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

¥3,900

帆立と彩りキノコのテリーヌと甘海老のクリュ トマトクーリ

Terrine of Scallop & Mushrooms with Sweet Shrimp

本日のスープ

Soup of the day

鱈と白いんげんのフイヤベース風

Bouillabaisse style of Cod & White Kidney Beans

牛バラ肉の煮込み 温野菜添え

Stewed Beef with Vegetables

季節のデザート盛り合わせ

Assorted Dessert

パン コーヒー

Bread Coffee



※写真はイメージです

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)

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

Assorted Appetizer

シンプルなグリーンサラダシェリービネグレット

Green Salad

魚介類のプロシエット レモン添え

Brochette of Seafood & mushroom

豚肩ロースのロースト 韓国風

Roasted Pork, Korean style

ガーリックペッパーライス ローストビーフ添え

Garlic & Pepper Rice with Roasted Beef

シャーベット

Sherbet



※写真は5名様分です

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*

¥5,000



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*

¥2,300



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

料金は10%税金・13%サービス料を含んでおります。All the prices include 10% tax and 13% service charges.

Dinner Menu ~ A La Carte ~

前菜料理/Appetizer



自家製サーモンのマリネ <i>Marinated salmon</i>	¥1,200
ラタトゥイユ <i>Ratatouille</i>	¥800
本日のスープ <i>Today's Soup</i>	¥500
グリーンサラダ <i>Green Salad</i>	¥500

魚料理/Fish

今月の魚料理

鱈と白インゲン豆のブイヤベース風 <i>Bouillabaisse style of Cod & White Kidney Beans</i>	¥2,000
サーモンのムニエル オーロラソース <i>Meuniere of Salmon, Aurora sauce</i>	¥2,000
フィッシュ&チップス <i>Fish & Chips</i>	¥1,200

肉料理/ Meat

今月の肉料理

豚肉とキャラメルオニオンのチーズ焼き <i>Grilled Pork with Cheese</i>	¥2,000
豚肉とビーンズのチリトマト煮 <i>Chili Tomato stewed Pork & Beans</i>	¥1,900
牛バラ肉の赤ワイン煮込み <i>Red wine stewed beef</i>	¥2,200
ソーセージ盛り合わせ (5本) <i>Assorted sausage</i>	¥1,200

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>	¥1,500
ホテル特製カレー <i>Curry & Rice</i>	¥1,500
月替わりのパスタ <i>Pasta of the day</i>	¥1,300
サイプレス風 ピザ <i>Original Pizza</i>	¥1,300



デザート/Dessert



季節のデザート盛り合わせ <i>Seasonal Assorted Dessert</i>	¥950
おまかせアイスクリーム盛り合わせ <i>Assorted Ice Cream</i>	¥600

ディナーセット/ Dinner Set

アラカルト料理 + ¥1,100

アラカルト料理+¥1,100 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~



カマンベールチーズのホールロースト
Whole Roasted Camembert Cheese

カマンベールを丸ごと焼きました
お好みではちみつとブラックペッパーを

¥2,400



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



ドライフルーツ 3 種盛
Dried Fruits

内容は季節により変更する場合があります

¥1,900



レーズンバター
Raisin & Butter

¥1,100

名古屋めしつまみ BOX ¥1,430
Nagoya Snacks Box

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

¥700

フライドポテト

¥800

French fries

ミックスナッツ

¥700

Mixed nuts

チョコレート

¥700

Chocolate

Evening Tea Set

秋のスイーツとプチセイボリーのイブニングティーセット



MENU

乾杯スパークリングワイン
(アルコール or ノンアルコール)

Savoury

- ・ 今月のスープ *Soup of the day*
- ・ 月替わりのオードブル *Appetizer of the month*
- ・ 海老のフリット *Shrimp Flitter*
- ・ 鴨肉のパストラミとオレンジ
Pastrami of Duck
- ・ 魚介のニース風野菜のココット焼き *Cocotte of Seafood & vegetables*
- ・ クリームチーズと生ハムのクロッフル *Croffle of Raw ham & cream cheese*

Sweets

- ・ モンブランパフェ *Mont-Blanc Parfait*
- ・ アップルパイ *Apple Pie*
- ・ 紅イモのタルト *Sweet Potato Tart*
- ・ ほうじ茶とサツマイモのパウンドケーキ
Pound Cake of Tea & Sweet Potato

※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 ドリンク付 (DRINK MENU よりお選びください。一部除外品あり)

¥5,000

フールドリンク 90 分 *Free Drink 90 min*

+¥2,000

DRINK MENU よりお選びください。一部除外品あり)

Whizz by Cypress Drink Menu

< Wine >

Recommendation



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プマンテ

Glass ¥1,400 Bottle ¥6,000

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 ¥1,300 Bottle ¥6,000

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 ¥1,400 Bottle ¥6,000

グラスワイン 3 種セット

3 Glasses ¥2,800

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 ¥1,200

白ワイン

White Wine

Glass ¥1,000

赤ワイン

Red Wine

Glass ¥1,000

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	¥22,000
		Half Bottle	¥10,000

(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	¥4,500
-------------	-----------	--------	--------

シレーニ セラー ソーヴィニオン ブラン	Sileni Cellar Sauvignon Blanc	Bottle	¥6,500
----------------------	-------------------------------	--------	--------

(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	¥8,000
------------	-------------------	--------	--------

(仏) 爽やかな気品あふれる味わいのソーヴィニオンブラン

リューリーブラン	Rully Blanc	Bottle	¥9,000
----------	-------------	--------	--------

(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	¥4,500
-------------	-----------	--------	--------

エラスリス カベルネソーヴィニオン	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	¥9,000
--------------------	-----------------------------------	--------	--------

(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	¥9,000
----------	-----------------	--------	--------

(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	¥9,500
--------------------	-----------------------------	--------	--------

(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

		Single	Bottle
竹鶴	Taketsuru	¥1,400	
余市	Yoichi	¥1,400	
知多	Chita	¥1,400	¥27,000

モルトスコッチ/ Malt Scotch

		Single	Bottle
ザ グレンリベット 12 年	The Glenlivet 12Y	¥1,700	¥ 30,000
ザ グレンフィディック 12 年	The Glenfiddich 12Y	¥1,500	
タリスカー 10 年	Talisker 10Y	¥1,500	
ラフロイグ 10 年	Laphroaig 10Y	¥1,500	
ラガヴァリン 16 年	Lagavulin 16Y	¥1,900	

ブレンデッドスコッチ/ Blended Scotch

		Single	Bottle
シーバスリーガル 12 年	Chivas Regal 12Y	¥1,400	¥ 27,000
バランタイン 12 年	Ballantine 12Y	¥1,400	
バランタイン 17 年	Ballantine 17Y	¥2,200	

アメリカン・カナディアン/ American・Canadian

		Single	Bottle
ジャック ダニエル ブラック	Jack Daniel Black	¥1,400	¥ 22,000
I・W ハーパー 12 年	I・W Harper 12Y	¥1,800	
カナディアンクラブ 12 年	Canadian Club 12	¥1,400	

コニャック/ Cognac

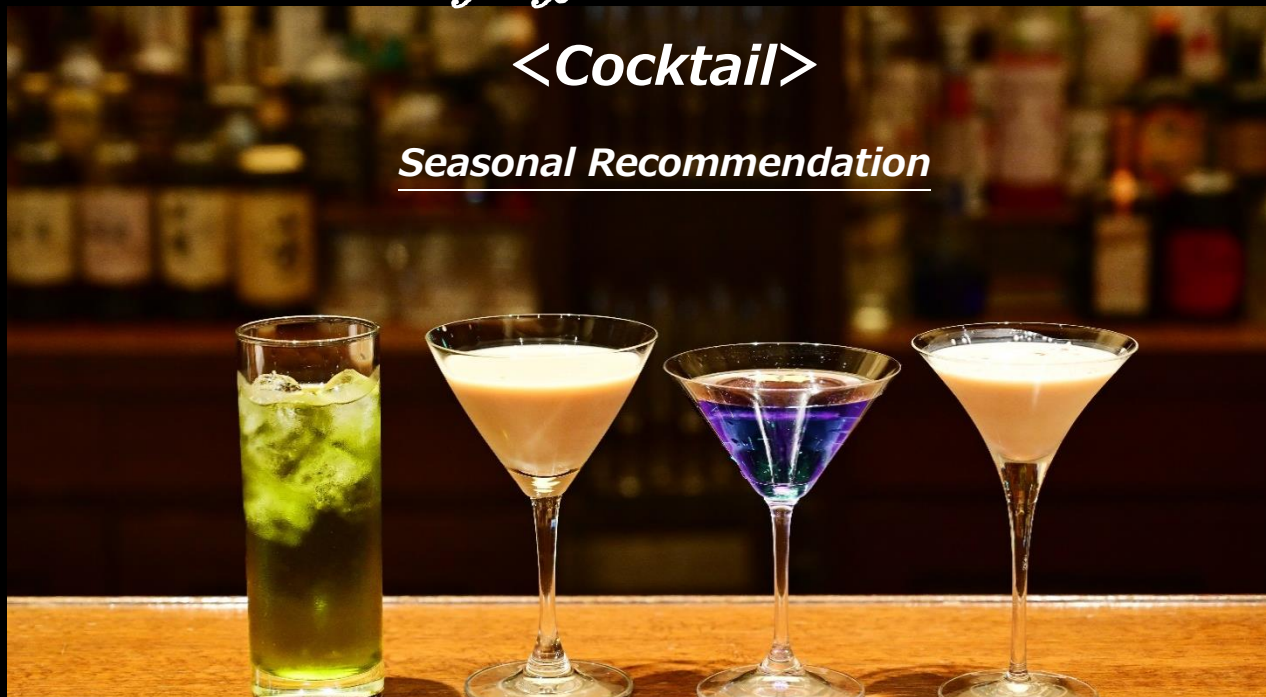
		Single
ヘネシー VS	Henessy VS	¥1,400
フラパン VSOP	Frapin VSOP	¥1,500

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>

Seasonal Recommendation



抹茶フィズ Green Tea Fizz

抹茶香るレモンとソーダの
スッキリとしたカクテル
¥1,300

スイートマロン Sweet Maron

栗とブランデーで
飲むモンブラン
¥1,300

ブルームーン Blue Moon

秋の夜空をイメージした
爽やかなカクテル
¥1,300

フォションミルク Fauchon Milk

酔うミルクティー。
食後の1杯に、少し甘めに仕
上げました。 ¥1,300



ジンベース/ Gin

ジントニック	Gin & Tonic	¥1,100
ジンライム	Gin & Lime	¥1,100
マティーニ	Martini	¥1,300
ホワイトレディ	White Lady	¥1,300
シンガポール スリング	Singapore Sling	¥1,400
ギムレット	Gimlet	¥1,300
ジンフィズ	Gin Fizz	¥1,300

ウォッカベース/ Vodka

モスコミュール	Moscow Mule	¥1,100
ソルティードッグ	Salty Dog	¥1,100
スクリュードライバー	Screwdriver	¥1,100
神風	Kamikaze	¥1,300

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>

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>	¥1,300
キューバ リバー	<i>Cuba Libre</i>	¥1,100
ダイキリ	<i>Daiquiri</i>	¥1,300
ボストン クーラー	<i>Boston Cooler</i>	¥1,300

ウイスキーベース/ Brandy・Whiskey

ニューヨーク	<i>New York</i>	¥1,400
マンハッタン	<i>Manhattan</i>	¥1,500
サイドカー	<i>Sidecar</i>	¥1,500

ワイン・リキュールベース/ Wine・Liquer

カシス (ソーダ・オレンジ)	<i>Cassis (Soda・Orange)</i>	¥1,100
カンパリ (ソーダ・オレンジ)	<i>Campari (Soda・Orange)</i>	¥1,100
スパモーニ	<i>Spumoni</i>	¥1,100
スプリッツァー	<i>Spritzer</i>	¥1,200
スプリッツァールージュ	<i>Spritzer Rouge</i>	¥1,200
ミモザ	<i>Mimosa</i>	¥1,500

ノンアルコール/ Non-Alcoholic

ミモザ	<i>Mimosa</i>	¥1,100
スプリッツァー	<i>Spritzer</i>	¥1,000
スプリッツァールージュ	<i>Spritzer Rouge</i>	¥1,000

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

Whizz by Cypress Drink Menu

<Beer>

生ビール キリン一番搾り	<i>Draft Kirin</i>	¥990
キリン	<i>Kirin</i>	¥900
アサヒ	<i>Asahi</i>	¥900
サッポロ	<i>Sapporo</i>	¥900
ハイネケン	<i>Heineken</i>	¥950
バドワイザー	<i>Budwiser</i>	¥950
ノンアルコールビール	<i>Non-Alcoholic Beer</i>	¥850

<Shojiu/Sake>

麦焼酎 中々	<i>SHOJIU<MUGI> Nakanaka</i>	¥900
芋焼酎 赤兎馬	<i>SHOJIU<IMO> Sekitoba</i>	¥900
金虎 純米 (辛口)	<i>Japanese Sake Kintora</i>	¥1,200

<Soft Drink>

コーヒー (HOT・Ice)	<i>Coffee</i>	¥850
紅茶 ダージリン	<i>Darjeeling Tea</i>	¥850
紅茶 アールグレイ	<i>Earl Grey Tea</i>	¥850
紅茶 セイロン	<i>Ceylon Tea</i>	¥850
アイスティー	<i>Iced Tea</i>	¥850
コカ コーラ	<i>Coca Cola</i>	¥800
ジンジャーエール	<i>Ginger Ale</i>	¥800
オレンジジュース	<i>Orange Juice</i>	¥850
ピンクグレープフルーツジュース	<i>Pink Grapefruit Juice</i>	¥850
ウーロン茶	<i>Oolong Tea</i>	¥800

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

カマンベールチーズのホールロースト

Whole Roasted Camembert Cheese

カマンベールを丸ごと焼きました
お好みではちみつとブラックペッパーを

¥2,400

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

ドライフルーツ 3 種盛

Dried Fruits

内容は季節により変更する場合があります

¥1,900

レーズンバター

Raisin & Butter

¥1,100

ミックスナッツ

Mixed nuts

¥700

チョコレート

Chocolate

¥700