

# Dinner Menu ~ Course ~

## 黒毛和牛とオマール海老の和洋折衷グルメコース

¥11,000

### 前菜盛合せ

(刺身2点盛・合鴨肉 林檎のコンポート添え)

*Assorted Appetizer*

### オマール海老と平貝のポワレ いくら添え

*Poeler of Omar & Razor Clam with Salmon Roe*

### 黒毛和牛ロース肉のグリル 3種のソースで

*Grilled Kuroge Beef*

### 青海苔御飯 葱姑饅頭のお吸物 香の物

*Green Laver Rice, Arrowhead Clear Soup,*

*Japanese Pickles,*

### 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 季節の贅沢グルメフレンチフルコース

¥8,800

### プロシュートと3種のフルーツ添え

*Prosciutto with assorted fruits*

### 舌平目のフリット

リング風味のマヨネーズソース

*Flitter of Sole, Apple flavored Mayonnaise sauce*

### 本日のスープ *Soup of the day*

### オマール海老と平貝のポワレ

いくら添え

*Poeler of Omar & Razor Clam with Salmon Roe*

### お口直しのグラニテ *Sherbet*

### 尾張牛ロース肉のポワレ セロリラブとともに

*Poeler of OWARI Beef with Celery root*

### 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

帆立とじゃがいものタルタル ドライトマト添え

*Tartar of Scallop & Potato with Dried Tomato*

本日のスープ

*Soup of the day*

寒鰯のポワレ クルミのソー

*Poeler of Yellow Tail, Walnut Sauce*

牛フィレ肉のソテー 季節の温野菜添え

*Sauteed Beef Fillet steak, Seasonal vegetables*

季節のデザートの盛り合わせ

*Assorted Dessert*

パン コーヒー

*Bread Coffee*



※写真はイメージです

## セゾン *Saison*

月替わりのフレンチコース

¥3,900



※写真はイメージです

帆立とじゃがいものタルタル ドライトマト添え

*Tartar of Scallop & Potato with Dried Tomato*

本日のスープ

*Soup of the day*

寒鰯のポワレ クルミのソース

*Poeler of Yellow Tail, Walnut Sauce*

国産豚ロース肉のロースト 林檎のコンポート添え

*Roasted Pork with Apple Comport*

季節のデザート盛り合わせ

*Assorted Dessert*

パン コーヒー

*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

スモークサーモンサラダ

*Smoked Salmon Salad*

合鴨肉のスモーク

*Smoked Duck*

真鯛のトマトチーズ焼き トマトソース

*Grilled Sea Bream with Tomato & Cheese, Tomato Sauce*

豚ロース肉のロースト 和風おろしソース

*Roasted Pork with Vegetables*

白身魚のフライ ニース風

*Fried Fish, Niece Style*

ブロッコリーとベーコンのスパゲッティ

*Spaghetti, Broccoli & Bacon*

ベルギーチョコのオペラ

*Opera Cake*



※写真は3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*

## 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*

# 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
マグロの炙り バジルソース <i>Ratatouille</i>	¥1,200
本日のスープ <i>Today's Soup</i>	¥600
グリーンサラダ <i>Green Salad</i>	¥600

## 魚料理/Fish



スズキの香草焼き バルサミコソース <i>Herb Grilled Sea Bass, Balsamic Sauce</i>	¥2,000
平目のソテー 白ワインソース <i>Sauteed Flounder, White Wine Sauce</i>	¥2,000
フィッシュ&チップス <i>Fish &amp; Chips</i>	¥1,300

## 肉料理/Meat



国産豚ロース肉のロースト 林檎のコンポート添え <i>Roasted Pork with Apple Compote</i>	¥2,000
合鴨肉の低温調理 黒コショウ風味 <i>Duck, Black Pepper Flavor</i>	¥2,200
和牛ロース肉のポワレ 和風おろしソース <i>Red wine stewed beef</i>	¥3,000
ソーセージ盛り合わせ (5本) <i>Assorted sausage</i>	¥1,200

## お食事/Meal



シーフードオムライス <i>Omlette &amp; Rice with Seafood</i>	¥1,600
ホテル特製カレー <i>Curry &amp; Rice</i>	¥1,600
月替わりのパスタ <i>Pasta of the day</i>	¥1,400
サイプレス風 ピザ <i>Original Pizza</i>	¥1,400

## 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>	¥650

## 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

名古屋名物 手羽先の唐揚げ (5本)

¥700

*Fried Chicken wing*

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

チョコレートとベリー達とプチセイボリーのイブニングティーセット



※写真はイメージです

## 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*
- ・ 魚介のマリネ *Marinated Seafood*
- ・ 冷製ローストビーフ *Roasted Beef*
- ・ 海老のチーズ焼き *Grilled Shrimp with Cheese*
- ・ 鶏モモ肉のロースト マスタードソース *Roasted Chicken, Mustard Sauce*
- ・ ツナとたまごのブリスケットタ *Brisketta of Tuna & Egg*

### Sweets

- ・ ベリーとピスタチオアイスのクロッフル *Croffle of Berry & Pistachio Ice Cream*
- ・ トリュフチョコケーキ *Truffle Chocolate Cake*
- ・ 2種類のロールケーキ *Roll Cake 2 kind*
- ・ ベリーのブリュレ *Berry Brulee*
- ・ バニラ風味のマカロン *Vanila Macaron*

※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

フリードリンク 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 ソーヴィニヨン 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ヨンブラン

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 ¥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
バラントイン 12年	Ballantine 12Y	¥1,400	
バラントイン 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	Hennessy 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 Cocktails

#### Merry Xmas & Happy New Year



クランベリースパークリングワイン  
*Cranberry Sparkling Wine*  
スパークリングワインと甘酸っぱい  
クランベリーのワインカクテル  
¥1,300

メロンフィズ  
*Melon Fizz*  
クリスマスツリーをイメージ  
した甘いメロンのカクテル  
¥1,300

サクラサケ  
*Sakura-Sake*  
新春をイメージした日本  
酒と桜の和カクテル  
¥1,300

### ジンベース/ Gin

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

### 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>	¥1,300

# 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&lt;MUGI&gt; Nakanaka</i>	¥900
芋焼酎 赤兎馬	<i>SHOJIU&lt;IMO&gt; 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