

Dinner Menu ~Course~

黒毛和牛とオマール海老 季節の和洋折衷グルメコース



¥11,000

前菜盛合せ

- ・カツオのたたき
- ・カラフルトマトとモッツァレラチーズの
カプレーゼ 生ハム添え

Assorted Appetizer

オマール海老と帆立のポワレ サフランソース

Poeler of Omar & Scallop, Saffron saucec

黒毛和牛ロース肉のステーキ 3種の味わい

Grilled Kuroge Beef

浅利御飯 蛤のお吸物 香の物

Clam Rice, Hard Clam Clear Soup, Japanese Pickles,

※写真はイメージです

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

白身魚のカルパッチョ

ラタトゥイユ添え

Carpaccio of white fish with Ratatouille

海老のムース 雲丹風味

Mousse of Shrimp, Sea Urchin flavor

本日のスープ Soup of the day

オマール海老と帆立のポワレ

サフランソース

Poeler of Omar & Scallop, Saffron saucec

お口直しのグラニテ Sherbet

国産牛ロース肉のポワレとアスパラガス エシャロットソース

Poeler of Japanese Beef & Asparagus, Shallot Sauce

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

カツオのたたき ハーブ風味のマヨネーズソース

Seared Bonito, Herb Flavored Mayonnaise sauce

本日のスープ

Soup of the day

マダカのソテー トマトソース

Grilled Sea Bass, Tomato Sauce

牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース

Poeler of Beef Fillet, Shallot Sauce

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

カツオのたたき ハーブ風味のマヨネーズソース

Seared Bonito, Herb Flavored Mayonnaise sauce

本日のスープ

Soup of the day

マダカのソテー トマトソース

Grilled Sea Bass, Tomato Sauce

鶏もも肉のロースト ジンジャー風味の照り焼きソース

Roasted Chicken, Teriyaki Sauce Ginger Flavor

季節のデザート盛り合わせ パン コーヒー

Assorted Dessert

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 ~ 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

生ハムサラダ

Raw Ham Salad

サーモンのマリネ

Marinated Salmon

鯖のポッシェ サフランソース

Pocher of Spanish Mackerel, Saffron Sauce

豚フィレ肉のソテーと温野菜 トマトソース

Sauteed Pork Fillet with Vegetables, Tomato Sauce

チキンの唐揚げ 甘酢あんかけ

Fried Chicken, Sweet & Sour Sauce

菜の花としらすの Pasta

Pasta of the day,

ダブルベリーケーキ

Berry 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

国産牛ロース (180g)

Japanese 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

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 ¥1,300
Marinated salmon
カツオのたたき 香草風味のマヨネーズソース ¥1,300
Seared Bonito, Herb Flavored Mayonnaise sauce at a touille
本日のスープ ¥600
Today's Soup
グリーンサラダ ¥600
Green Salad

魚料理/Fish



- マダカのステー トマトソース ¥2,000
Grilled Sea Bass, Tomato Sauce
平目のポワレ サフラン風味のバターソース ¥2,200
Poeler of Flounder Butter Sauce Saffron Flavor
フィッシュ&チップス ¥1,300
Fish & Chips

肉料理/Meat



- 鶏もも肉のロースト ジンジャー風味の照り焼きソース ¥2,200
Roasted Chicken, Ginger flavored Teriyaki Sauce
豚フィレ肉のチーズ焼き マスタードソース ¥2,000
Grilled Pork Fillet with Cheese, Mustard Sauce
和牛ロース肉のポワレ 和風おろしソース ¥3,000
Red wine stewed beef
ソーセージ盛り合わせ (5本) ¥1,300
Assorted sausage

お食事/Meal



- シーフードオムライス ¥1,600
Omlette & Rice with Seafood
ホテル特製カレー ¥1,600
Curry & Rice
月替わりのパスタ ¥1,400
Pasta of the day
サイプレス風 ピザ ¥1,500
Original Pizza

デザート/Dessert



- 季節のデザート盛り合わせ ¥950
Seasonal Assorted Dessert
おまかせアイスクリーム盛り合わせ ¥650
Assorted Ice Cream

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

High-Tea Set

チェリージュビレといちごづくしのハイティーセット



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)

※写真はイメージです

Savoury

- ・ 今月のスープ *Soup of the day*
- ・ カラフルトマトのカプレーゼ *Caprese*
- ・ 7種の野菜のキッシュ *Vegetable Quiche*
- ・ 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*
- ・ フォカッチャサンド *Focaccia Sandwich*

Sweets

- ・ チェリージュビレ
- ・ いちごのタルト
- ・ いちごブッセ
- ・ ミックスベリーのカッサータ
- ・ あまおうのマカロン

Cherry Jubile
Strawberry Tart Cake
Strawberry Busse
Berry Cassata
Strawberry 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)

¥5,500

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

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	¥27,000
余市	Yoichi	¥1,400	¥27,000
宮城峡	MiyagiKyo	¥1,400	¥27,000
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	
ラガヴーリン 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	

Whizz by Cypress Drink Menu

<Cocktails>



サクラFizz～Sakura Fizz～
春を感じるサクラとレモンの爽やかなカクテル

¥1,400

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>	¥1,300
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Fizz	<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<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