

# 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

白身魚のカルパッチョ ラタトゥイユとともに

*Carpaccio of white fish with Ratatouille*

本日のスープ

*Soup of the day*

桜鯛のポワレ 岩海苔のソース

*Poeler of Sea Bream, Seaweed 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

白身魚のカルパッチョ ラタトゥイユとともに

*Carpaccio of white fish with Ratatouille*

本日のスープ

*Soup of the day*

桜鯛のポワレ 岩海苔のソース

*Poeler of Sea Bream, Seaweed Sauce*

豚フィレ肉のチーズ焼き マスタードソース

*Grilled Fillet Pork with Cheese, Mustard Sauce*

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 <i>Marinated salmon</i>	¥1,300
カツオのたたき 香草風味のマヨネーズソース <i>Seared Bonito, Herb Flavored Mayonnaise sauce at a touille</i>	¥1,300
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



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

## 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 <i>Roasted Chicken, Ginger flavored Teriyaki Sauce</i>	¥2,200
豚フィレ肉のチーズ焼き マスタードソース <i>Grilled Pork Fillet with Cheese, Mustard Sauce</i>	¥2,000
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>	¥1,300

## 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>	¥1,500

## 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*



# 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	

# 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 &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&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