

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

- ・本日のお刺身盛り合わせ
- ・牛のタタキ サラダ添え

Assorted Appetizer

(Assorted Sashimi, Seared Beef & Salad)

オマール海老と平貝のカルタファタ包み

Carta Fata Wrapped, Omar & Pen Shell

黒毛和牛ロース肉のステーキ 3種の味わい

Grilled Kuroge Beef

鰻御飯 枝豆つみれのお吸物 香の物

Grilled Eel & Rice, 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

蛸とトウモロコシのセビーチェ

ミックスビーンズ添え

Ceviche of Octopus & Sweet corn with Mix Beans

鶏もも肉のロースト

フレッシュタイムとトマトの香り

Chicken, Tyme & Tomato flavor

本日のスープ *Soup of the day*

オマール海老と平貝の

カルタファタ包み

Carta Fata Wrapped, Omar & Pen Shell

お口直しのグラニテ *Sherbet*

国産牛ロース肉のポワレ ポレンタ添え 無花果のバルサミコソース

Poeler of Japanese Beef, Fig flavored Balsamic 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

鰻と桃のサラダ仕立て

Salad style, Eel & Peach

本日のスープ

Soup of the day

メカジキのチーズ焼き ラタトゥイユ添え

Sword Fish, Grilled with Cheese & Ratatouille

牛フィレ肉のポワレ

無花果のバルサミコソース

Poeler of Fillet Beef, Fig flavored Balsamic 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

鰻と桃のサラダ仕立て

Salad style, Eel & Peach

本日のスープ

Soup of the day

メカジキのチーズ焼き ラタトゥイユ添え

Sword Fish, Grilled with Cheese & Ratatouille

豚ロース肉のソテー 赤ワイン風味の照り焼きソース

Pork Saute, Red Wine flavored Teriyaki 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

合鴨肉の低温調理 バルサミコソース

Duck, Balsamic sauce

蛸のマリネ サラダ仕立て

Marinated Octopus, Salad Style

太刀魚の香草パン粉焼き ニースソース

Herb sauteed Cutlass Fish, Niece Style Sauce

豚肩ロース肉のソテー

赤ワイン風味の照り焼きソース

Sauteed Pork, Red Wine flavored Teriyaki Sauce

サイプレスバーガー

Hamburger Cypress Style

レアチーズケーキ

Cheese Cake



本写真には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 ~À La Carte~

前菜料理/Appetizer



自家製サーモンのマリネ <i>Marinated salmon</i>	¥1,300
蛸とトウモロコシのセビーチェ ミックスビーンズ添え <i>Ceviche of Octopus & Sweet corn with Mix Beans</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



メカジキのチーズ焼き ラタトゥイユ添え <i>Sword Fish, Grilled with Cheese & Ratatouille</i>	¥2,000
太刀魚のポワレ オニオンソース <i>Poeler of Cutlass Fish, Onion Sauce</i>	¥2,200
フィッシュ&チップス <i>Fish & Chips</i>	¥1,300

肉料理/ Meat



鶏もも肉のロースト フレッシュタイムとトマトの香り <i>Roasted Chicken, Fresh Tyme & Tomato flavor</i>	¥2,200
豚肩 ロース肉のソテー 赤ワイン風味の照り焼きソース <i>Grilled Pork Fillet with Cheese, Mustard Sauce</i>	¥2,200
和牛ロース肉のポワレ 和風おろしソース <i>Poeler of Japan Beef, Japanese Sauce</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 & Rice with Seafood</i>	¥1,600
ホテル特製カレー <i>Curry & 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
自家製マンゴーパフェ <i>Mango Parfait</i>	¥900
おまかせアイスクリーム盛り合わせ <i>Assorted Ice Cream</i>	¥950

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

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 ~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)

¥800

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

マンゴーパフェとサマーフルーツのハイティーセット



MENU

ウェルカムスパークリングワインカクテル
(アルコール or ノンアルコール)

※写真はイメージです

Savoury

- 本日のスープ *Soup of the day*
- サラダ *Salad*
- 蛸とトウモロコシのセビーチェ *Ceviche of Octopus & Corn*
- 海老と野菜のグラタン *Gratin, Shrimp & Vegetables*
- 鶏モモ肉のロースト 無花果風味のバルサミコソース *Roasted Chicken, Balsamic Sauce Fig Flavor*
- ローストビーフサンド *Roasted Beef Sandwich*

Sweets

- 自家製マンゴーパフェ *Mango Parfait*
- マンゴームース *Mango Mousse*
- レモンのパウンドケーキ *Lemon Pound Cake*
- 桃のジュレ *Peach Jelly*
- 桃と紅茶のロールケーキ *Roll Cake, Peach & Tea*

※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)

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.

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 Bottle ¥4,500

赤ワイン (チリ)

House Wine Red

Glass ¥1,100 Bottle ¥4,500

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

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

トーレス サングレ デ トロ シャルドネ	Torres SangreDeToroChardonnay	Bottle	¥7,500
----------------------	-------------------------------	--------	--------

(西) 熟したりんごを思わせる豊かな果実味 プラリネなどのアロマに加え繊細なドライフルーツのニュアンスも感じる

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

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

カッシーナ・キッコ ランゲ・ネッビオーネ	Cascina Chicco Langhe Nebbiolo	Bottle	¥8,000
----------------------	--------------------------------	--------	--------

(伊) レッドチェリーやスミレ、リコリスなどの果実とスパイスのアロマが融合し優美な香りが漂う

シャトー テシエ	Chateau Tessier	Bottle	¥9,000
----------	-----------------	--------	--------

(仏) ブ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
バラントイン 10 年	Ballantine 10Y	¥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

<Cocktail>

Seasonal Recommendation



バレンシア Valencia

アプリコットとオレンジの
飲みやすい柑橘系カクテル

¥1,400

ブルーコラーダ Blue Colada

夏の定番 ココナッツとパイ
ンのトロピカルカクテル

¥1,400

ブルーベリースカイ Blueberry Sky

ブルーベリーとレモンの
夏を感じるブルーのカクテル

¥1,400

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	Tequila Sunrise	¥1,100
マルガリータ	Margarita	¥1,300
キューバ リバー	Cuba Libre	¥1,100
ダイキリ	Daiquiri	¥1,300
ボストン クーラー	Boston Cooler	¥1,300

ウイスキーベース/ Brandy・Whiskey

ニューヨーク	New York	¥1,400
マンハッタン	Manhattan	¥1,500
サイドカー	Sidecar	¥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)	Cassis (Soda・Orange)	¥1,100
カンパリ (ソーダ・オレンジ)	Campari (Soda・Orange)	¥1,100
スパモーニ	Spumoni	¥1,100
スプリッツァー	Spritzer	¥1,200
スプリッツァールージュ	Spritzer Rouge	¥1,200
ミモザ	Mimosa	¥1,500

ノンアルコール/ Non-Alcoholic

ミモザ	Mimosa	¥1,100
スプリッツァー	Spritzer	¥1,000
スプリッツァールージュ	Spritzer Rouge	¥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>	¥1,500

<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