

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

季節の前菜盛合せ

Assorted Seasonal Appetizer

蓮根饅頭の炊き合わせ

Simmered Lotus root Buns

オマール海老とキノコのパートブリック包み

Omar & Mushrooms in Brik Pastry

黒毛和牛ロース肉の陶板焼き 3種の味わい

Grilled Kuroge Beef

栗御飯 松茸のお吸物 香の物

Chestnut Rice, Matsutake Clear Soup, Japanese Pickles,

モンブランと季節のフルーツ コーヒー

Mont Blanc & Assorted Fruits

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

スモークサーモンとカボチャのケーキ仕立て

Smoked Salmon & Pumpkin, Cake style

合鴨胸肉の真空調理 ポロネギのクリームソース

Sous-Vide Cooked Duck, Cream sauce with Leek

本日のスープ *Soup of the day*

オマール海老とキノコたちのパートブリック包み

Omar & Mushrooms in Brik Pastry

お口直しのグラニテ *Sherbet*

国産牛ロース肉のポワレ オランダーズソース ポートワインの香り

Poeler of Japanese Beef, Hollandaise Sauce, Port Wine flavor

自家製紫芋のプリンとサツマイモのレモン煮 コーヒー パン

Purple Sweet Potato Pudding

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

秋刀魚とキノコのマリネ

Marinated Pacific Saury & Mushrooms

本日のスープ

Soup of the day

秋鮭のソテー ポロネギのクリームソース

Sauteed Salmon, Cream Saice with Leek

牛フィレ肉のポワレ ポートワインソース

Poeler of Fillet Beef, Port Wine Sauce

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

セゾン *Saison*

月替わりのフレンチコース

¥3,900

秋刀魚とキノコのマリネ

Marinated Pacific Saury & Mushrooms

本日のスープ

Soup of the day

秋鮭のソテー ポロネギのクリームソース

Sauteed Salmon, Cream Saice with Leek

豚ロース肉のロースト 茸のデュクセル入りソース

Roasted Pork Loin, Duxelle Sauce

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

オードブル3種盛り合わせ

Assorted Appetizer

平目のデュクセルパン粉焼き クリームソース

Floundre, grilled with Duxelle & Bread Crumbs

豚ロース肉のロースト 和風おろしソース

Roasted Pork Loin, Japanese Sauce

ミニサイプレスバーガー

Mini-Hamburger Cypress Style

月替わりのパスタ

Pasta of the month

プチマロンケーキ

Petit Mont-Blanc Cake



※写真は4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＞

パン 又は ライス *Bread or Rice*



特製和牛入りハンバーグセット

Original Hamburger steak Set

¥2,500

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



大豆ミートのハンバーグセット

Soy Meat Hamburger steak Set

¥2,700



ヴィーガンミネストローネ サラダ

Minestrone for Vegan Green salad

大豆ミートのハンバーグ ライス

Soy Meat Hamburg Steak 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
秋刀魚とキノコのマリネ <i>Marinated Pacific Saury & Mushrooms</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



的鯛のクレオール仕立て <i>John Dory, Creole style</i>	¥2,000
秋鮭のソテー ポロネギのクリームソース <i>Sauteed Salmon, Cream Sauce with Leek</i>	¥2,200
フィッシュ&チップス <i>Fish & Chips</i>	¥1,300

肉料理/ Meat



鶏もも肉の香草パン粉焼き <i>Grilled Chicken with Herb & Bread Crumb</i>	¥2,200
豚ロース肉のロースト デュクセルソース <i>Roasted Pork Loin with Duxelle</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



おまかせアイスクリーム盛り合わせ <i>Assorted Ice Cream</i>	¥950
自家製紫イモのプリンとピスタチオアイス <i>Purple Sweet Potato Pudding & Pistachio 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

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

オニオンリング & フライドポテト
Fried Chicken wing

¥1,300

フライドポテト

¥800

French fries

名古屋名物 手羽先の唐揚げ (5 本)

¥800

Fried Chicken wing

ミックスナッツ

¥700

Mixed nuts

チョコレート

¥700

Chocolate

High-Tea Set

自家製紫イモのプリンと実りの秋を満喫 ハイティーセット ¥5,500



※写真はイメージです

Savoury

- ・ 本日のスープ
Soup of the day
- ・ 合鴨とレッドキャベツのラペ
Rappe, Duck & Red Cabbage
- ・ 白身魚のクレオール
Creole of Today's Fish
- ・ カボチャのケーキサレ
Pumpkin Cake Salé
- ・ キノコとサーモンのマリネ
Marinated Salmon & Mushrooms

MENU

Sweets

- ・ 自家製紫イモのプリン
Purple Sweet Potato Pudding
- ・ モンブラン
Mont Blanc
- ・ 柿とクリームチーズのタルト
Lemon Pound Cake
- ・ 焼きりんごのクレープ包み
Baked Apple, Crepe roll
- ・ 洋梨杏仁 ・ マロンのマカロン
Pair Almond Pudding · Chestnut 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)

フリースタイル 90 分 *Free Drink 90 min*

+¥2,000

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

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

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 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>

Happy Halloween Cocktails & Mocktail



サンセット Sunset
コウモリが舞う夕方の空を
イメージしたカクテル
¥1,400

トリート Treat
トサック or トリートのトリート
メロンの甘いカクテル
¥1,400



ノンアルコールワインクーラー
Non Alcoholic Wine Cooler
¥1,000

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
ラスティネイル	Rusty Nail	¥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>	¥1,200

<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