

# 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,



※写真はイメージです

### モンブランと季節のフルーツ

Mont Blanc & Assorted Fruits



### コーヒー

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 オランデーズソース 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

### パン

Bread

### コーヒー

Coffee



# 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

### 合鴨肉の低温調理 柿のビネグレット

Sous-Vide Cooked Duck, Persimmon Vinaigrette



### 本日のスープ

Soup of the day



### 平目のポワレ ハーブ入りオランデーズソース

Poeler of Flounder, Hollandaise Sauce with Herbs



### 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



### 季節のデザートの盛り合わせ

Assorted Dessert

### パン

Bread

### コーヒー

Coffee



## セゾン

Saison

月替わりのフレンチコース

¥3,900

### 合鴨肉の低温調理 柿のビネグレット

Sous-Vide Cooked Duck, Persimmon Vinaigrette



### 本日のスープ

Soup of the day



### 平目のポワレ ハーブ入りオランデーズソース

Poeler of Flounder, Hollandaise Sauce with Herbs



### 牛バラ肉のやわらか煮込み サツマイモのピュレ添え

Stewed Beef Belly with Sweet Potato Puree



### 季節のデザート盛り合わせ パン コーヒー

Assorted Dessert

### パン

Bread



### コーヒー

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)

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で楽しむ大皿シェアコース

### 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



飲み放題 (120分) + ¥2,200

※写真はイメージです

- ・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

Today's Soup

### 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

Today's Soup

### 取り合わせサラダ

Green 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

## トリュフ香るサイプレスバーガー *Cypress Burger*

1 ドリンク付 Drink Set ¥2,700

トリュフをふんだんに使った自家製ソースがハンバーグに絶妙に合わさった  
ちょっと贅沢なシェフオリジナルハンバーガー

*Chef's Original Hamburger, feel a little luxury from handmade sauce with a plenty of truffle.*



### Drink

コーラ	Cola
ジンジャーエール	Ginger Ale
オレンジジュース	Orange Juice
ピンクグレープフルーツジュース	Pink Graprefruits Juice
アップルジュース	Apple Juice
コーヒー (Hot/Ice)	Coffee (Hot/Iced)
紅茶 (Hot/Ice)	Tea (Hot/ Iced)
ウーロン茶	Oolong Tea
ビール	Beer
白ワイン	White Wine
赤ワイン	Red Wine
ウイスキー	Whiskey
スパークリングワイン	Sparkling Wine

## お子様プレート *Kid's Plate*

¥2,200



### Drink

ハンバーグ	エビフライ
<i>Hamburger Steak</i>	<i>Fried Prawn</i>
鶏唐揚げ	ポテト
<i>Fried Chicken</i>	<i>Fried Potato</i>
コーンスープ	サラダ&ポテトサラダ
<i>Corn Soup</i>	<i>Salad &amp; Potato Salad</i>
パン または ライス	バニラアイス
<i>Bread or Rice</i>	<i>Vanilla Ice Cream</i>
ソフトドリンク付	
1 Drink	

※小学生以下の子様が対象です。

*This menu is for children aged 12 and under.*

# Dinner Menu ~A La Carte~

## 前菜料理/Appetizer



ヴィーガン  
VEGAN

自家製サーモンのマリネ <i>Marinaded salmon</i>	¥1,300
秋刀魚とキノコのマリネ <i>Marinaded Pacific Saury &amp; 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



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>Sautéed Salmon, Cream Sauce with Leek</i>	¥2,200
フィッシュ&チップス <i>Fish &amp; Chips</i>	¥1,300

## 肉料理/ Meat



鶏もも肉の香草パン粉焼き <i>Grilled Chicken with Herb &amp; 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>Omelette &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



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 &amp; Pistachio Ice Cream</i>	¥950



## ディナーセット/ Dinner Set

アラカルト料理+¥1,100 で

## アラカルト料理 + ¥1,100

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



オニオングリーン & フライドポテト

Fried Onion Ring & French Fries

フライドポテト

French fries

名古屋名物 手羽先の唐揚げ (5本)

Fried Chicken wing

ミックスナッツ

Mixed nuts

チョコレート

Chocolate

¥1,300



¥800



¥800



¥700



¥700

# 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

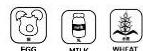
## Savoury

- ・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  
*Marinaded Salmon & Mushrooms*



## 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  
*Pear Almond Pudding*
- ・マロンのマカロン  
*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)

フリードリンク 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。ナツツやバニラの香り。

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)	House Wine	Bottle	¥4,500
シレニ 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)	House Wine	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つ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	Hauts 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	<i>Taketsuru</i>	¥1,400	¥27,000
余市	<i>Yoichi</i>	¥1,400	¥27,000
宮城峡	<i>MiyagiKyo</i>	¥1,400	¥27,000
知多	<i>Chita</i>	¥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	<i>The Glenlivet 12Y</i>	¥1,700	¥30,000
ザ グレンフィディック 12年	<i>The Glenfiddich 12Y</i>	¥1,500	
タリスカー 10年	<i>Talisker 10Y</i>	¥1,500	
ラフロイグ 10年	<i>Laphroaig 10Y</i>	¥1,500	
ラガヴーリン 16年	<i>Lagavulin 16Y</i>	¥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	<i>Chivas Regal 12Y</i>	¥1,400	¥27,000
バランタイン 10年	<i>Ballantine 10Y</i>	¥1,400	
バランタイン 17年	<i>Ballantine 17Y</i>	¥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	<i>Jack Daniel Black</i>	¥1,400	¥22,000
I · W ハーパー 12年	<i>I · W Harper 12Y</i>	¥1,800	
カナディアンクラブ 12年	<i>Canadian Club 12</i>	¥1,400	

# Whizz by Cypress Drink Menu



## < Cocktails >

### Seasonal Cocktails

スイートマロン Sweet Maron  
飲むモンブラン。  
栗とブランデーをまろやかに味わうカクテル  
¥ 1,300



ブルームーン Blue Moon  
秋の夜空をイメージした爽やかなカクテル  
¥ 1,300

## 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.

# *zz 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
ラスティネイル	<i>Rusty Nail</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
スプモーニ	<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>Earlgrey 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