

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

Mont Blanc & Assorted Fruits



コーヒー

Coffee



※写真はイメージです

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

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 ハーブ入りオランダーズソース
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 ハーブ入りオランダーズソース
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

コーヒー

Bread



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)

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

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

取り合わせサラダ

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

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

お子様プレート *Kid's Plate*

¥2,200



Drink

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

※小学生以下のお子様を対象です。

This menu is for children aged 12 and under.

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
 秋刀魚とキノコのマリネ ¥1,300
Marinated Pacific Saury & Mushrooms
 本日のスープ ¥600
Today's Soup
 グリーンサラダ ¥600
Green Salad



魚料理/Fish



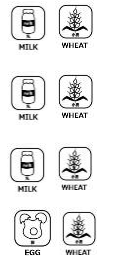
- 的鯛のクレオール仕立て ¥2,000
John Dory, Creole style
 秋鮭のソテー ポロネギのクリームソース ¥2,200
Sauteed Salmon, Cream Sauce with Leek
 フィッシュ&チップス ¥1,300
Fish & Chips



肉料理/Meat



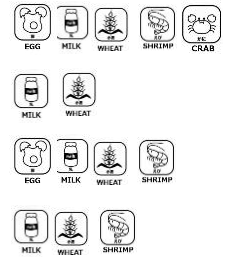
- 鶏もも肉の香草パン粉焼き ¥2,200
Grilled Chicken with Herb & Bread Crumb
 豚ロース肉のロースト デュクセルソース ¥2,200
Roasted Pork Loin with Duxelle
 和牛ロース肉のポワレ 和風おろしソース ¥3,000
Poeler of Japan Beef, Japanese Sauce
 ソーセージ盛り合わせ (5本) ¥1,300
Assorted sausage



お食事/Meal



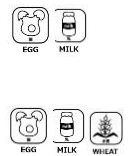
- シーフードオムライス ¥1,600
Omlette & Rice with Seafood
 ホテル特製カレー ¥1,600
Curry & Rice
 月替わりのパスタ ¥1,400
Pasta of the day
 サイプレス風 ピザ ¥1,500
Original Pizza



デザート/Dessert



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



オニオンリング & フライドポテト
Fried Onion Ring & French Fries

¥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 

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
Pair 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パマンテ

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)	<i>House Wine White</i>	Glass	¥1,100
赤ワイン (チリ)	<i>House Wine Red</i>	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	<i>Sparkling Wine</i>	Glass	¥1,200
白ワイン	<i>White Wine</i>	Glass	¥1,000
赤ワイン	<i>Red Wine</i>	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	<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	
ラガヴァリン 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
バラントイン 10年	<i>Ballantine 10Y</i>	¥1,400	
バラントイン 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



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