

# ザサイプレスメルキュールホテル名古屋 B1F ウィズバイサイプレス

クリスマスディナー&ハイティー  
2025年12月1日(月)~25日(木)  
17:30~22:00 (L.O.20:30)

要予約 デイナーコース  
エトワール ¥16,500

～聖夜の始まり～  
名古屋コーチンを使った雲丹のロワイヤル カプチーノ仕立て

～夜空の星たち～  
オマール海老とミニナム野菜のラタトゥイユ アネット風味

～2色のマリアーージュ～  
紫イモとサツマイモのポターージュ

～2人の出会い～  
帆立貝と紅ズワイ蟹のムース カダイフ包み焼き

～甘酸っぱい恋の味～  
レモンピール入りシャーベット

～サンタクロースからの贈り物～  
黒毛和牛ロース肉のポワレ フォアグラ添え  
マディラ酒風味のトランペット茸のソース

～デセール ド ノエル～  
ショコラナッツのクリスマス仕立て ナッツの女王を添えて

コーヒーまたは紅茶

パン

要予約 デイナーコース  
ノエル ¥11,000

雲丹のロワイヤル

国産津軽鶏むね肉と鹿肉のパテ 木苺のビネグレット

オマール海老と寒鰯のスープ仕立て アネット風味

お口直しのシャーベット

国産牛ロース肉のロースト 冬野菜とトリュフのソースで

フランボワーズのブッシュ ド ノエル

コーヒーまたは紅茶

パン

ハイティーセット ¥6,000

ウェルカム ベリーたちのスパークリングワインカクテル  
本日のスープ 白身魚のグラチネ スコーン アカシア蜂蜜とともに  
合鴨とレッドキャベツのラペ 海老とラタトゥイユのマリネ

アフガード シュトーレン ミルクレーブ ガトーオペラ  
ハスカップマカロン フランボワーズムース ブルーベリータルト  
小瓶につまったベリーとショコラムース