

Dinner Menu ~Course~

12月~2月 感謝の2コース

黒毛和牛陶板焼きとオマール海老 季節の和洋折衷コース

乾杯1ドリンク付 通常¥11,350→¥10,000

季節の前菜盛合せ

Assorted Seasonal Appetizer

寒鱈と冬野菜のみぞれ餡かけ

Winter Cod & Vegetables, Starchy Sauce with Grated Radish

オマール海老と寒鱈 岩海苔のソース

Omar & Spanish Mackerel, Seaweed Sauce

黒毛和牛ロース肉の陶板焼き 3種の味わい

Grilled Kuroge Beef

きつまいも御飯 帆立貝と紅ズワイ蟹のつみれ汁 香の物

Sweet Potato Rice, Scallop & Crab Dumpling Clear Soup, Japanese Pickles

ラズベリーロールケーキ ミックスベリーソース

Raspberry Roll cake, Mix Berry Sauce

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

乾杯1ドリンク付 通常¥11,350→¥8,000

津軽鶏胸肉の低温調理

Sous-Vide Cooked TSUGARU Chicken

帆立貝と紅ズワイ蟹のムース 岩海苔バターソース

Mousse of Scallop & Crab, Seaweed Butter sauce

本日のスープ *Soup of the day*

オマール海老と寒鱈のロースト 2色のソース

Roasted Omar & Winter Cod

お口直しのグラニテ *Sherbet*

国産牛ロース肉のポワレ クロラッパ茸のソース

Poeler of Japanese Beef, Mushroom Sauce

チョコレートワッフルとバニラアイスクリーム オレンジバルサミコソース

Chocolate Waffle & Vanilla ice Cream with Orange balsamic Sauce

コーヒー パン



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

カリフラワーとベーコンのキッシュ   
Quiche of Cauliflower & Bacon

本日のスープ 
Soup of the day

寒鰯のソテー 岩海苔バターソース 
Sauteed Spanish Mackerel, Seaweed Butter Sauce

牛フィレ肉のステーキ マデラ酒風味のソース  
Beef Fillet, Madeira Wine Flavored Sauce

季節のデザートの盛り合わせ   
Assorted Dessert

パン    コーヒー
Bread Coffee



セゾン Saison

月替わりのフレンチコース

¥3,900

カリフラワーとベーコンのキッシュ   
Quiche of Cauliflower & Bacon

本日のスープ 
Soup of the day

寒鰯のソテー 岩海苔バターソース  
Sauteed Spanish Mackerel, Seaweed Butter Sauce

鶏もも肉のアカシア蜂蜜焼き  
Grilled Chicken with Acacia Honey

季節のデザート盛り合わせ   
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)

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.

Party Menu

2名様以上

レストラン de 忘新年会
～仲間ワイワイ大皿コース～

Food Only ¥4,500
Free Drink(120min) ¥2,500



MENU

オードブル盛り合わせ

～小海老のマリネ 津軽鶏胸肉の低温調理 ソフトサラミ バゲット～

Assorted Appetizer

～Marinated Shrimp, Sous-Vide Cooked TSUGARU Chicken, Salami, Bread～



鱈のスパイス揚げ

Spicy Fried Winter Cod



豚フィレ肉のトマトチーズ焼き

Pork Fillet, Roasted with Tomato & Cheese



ミニハンバーガー

Mini Hamburger



菜の花とベーコンのクリームパスタ

Cream Pasta, Rapeseed Blossom & Bacon



ラズベリーロールケーキ

Raspberry Roll Cake



FREE DRINK MENU

・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

Dinner Menu ~ Set Menu ~

国産牛のステーキディナー

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

取り合わせサラダ

Green salad

Beef Steak Set

¥5,000



特製和牛入りハンバーグセット

本日のスープ

Today's Soup

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

取り合わせサラダ

Green salad

Original Hamburger steak Set

¥2,500



大豆ミートのハンバーグセット



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

Soy Meat Hamburger steak Set

¥2,700



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>
 	
コーンスープ <i>Corn Soup</i>	サラダ&ポテトサラダ <i>Salad & Potato Salad</i>
 	  
パン または ライス <i>Bread or Rice</i>	バニラアイス <i>Vanilla Ice Cream</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

Marinated salmon

海老とリンゴのサラダ モッツアレラチーズとともに

Marinated Pacific Saury & Mushrooms

本日のスープ

Today's Soup

グリーンサラダ

Green Salad

¥1,300

¥1,300

¥600

¥600



魚料理/Fish



寒鰯の香草パン粉焼き ノアゼットソース

Spanish Mackerel, Grilled with Bread crumbs & Herb

寒鰯のポッシェ クリームソース磯の香り

Pocher of Winter Cod, Cream Sauce

フィッシュ&チップス

Fish & Chips

¥2,000

¥2,200

¥1,300



肉料理/ Meat



鶏もも肉のハニーマスタード焼き

Grilled Chicken with Honey Mustard

豚フィレ肉のソテー おろし塩ソース

Sauteed Pork Fillet, Japanese style salt Sauce

和牛ロース肉のポワレ 和風おろしソース

Poeler of Japan Beef, Japanese Sauce

ソーセージ盛り合わせ (5本)

Assorted sausage

¥2,200

¥2,200

¥3,000

¥1,300



お食事/Meal



シーフードオムライス

Omlette & Rice with Seafood

ホテル特製カレー

Curry & Rice

月替わりのパスタ

Pasta of the day

サイプレス風 ピザ

Original Pizza

¥1,700

¥1,700

¥1,500

¥1,500



デザート/Dessert



おまかせアイスクリーム盛り合わせ

Assorted Ice Cream

ラズベリーロールケーキとフルーツの盛り合わせ

Raspberry Roll Cake & Assorted Fruits

¥650

¥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 Onion Ring & French Fries

¥1,300



フライドポテト
French fries

¥800



名古屋名物 手羽先の唐揚げ (5 本)
Fried Chicken wing

¥800



ミックスナッツ
Mixed nuts

¥700



チョコレート
Chocolate

¥700



High-Tea Set

メリークリスマス ハイティーセット
～サンタクロースからの贈り物～

¥6,000



※写真はイメージです

MENU

Welcome Drink

ベリーたちのスパークリングワインカクテル
Berry Sparkling Wine Cocktail

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
- 海老とラタトゥイユのマリネ
Marinated Prawn & Ratatouille
- 白身魚のグラチネ
Gratin of White Fish
- スコーン アカシア蜂蜜添え
Scorn with Acasia Honey



Sweets

- アフォガード
Affogato
- ミルクレープ
Mille Crepe
- ドームフランボワーズ
Raspberry Roll Cake
- ブルーベリーとカスタードのタルト
Tart, Blueberry & Custard
- ハスカップのマカロン
Haskap Macaron
- 小瓶につまったベリーとショコラのムース
Berry & Chocolate Mousse
- シュトーレン
Stollen
- ガトーオペラ
Gateau Opera



※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)

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	<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



クランベリースパークリングワイン
Cranberry Sparkling Wine
スパークリングワインと甘酸っぱい
クランベリーのワインカクテル
¥1,300

メロンフィズ
Melon Fizz
クリスマスツリーをイメージした甘い
メロンのカクテル
¥1,300

ジンベース/ Gin

ジントニック	<i>Gin & Tonic</i>	¥1,100
ジンライム	<i>Gin & Lime</i>	¥1,100
マティーニ	<i>Martini</i>	¥1,300
ホワイトレディ	<i>White Lady</i>	¥1,300
シンガポール スリング	<i>Singapore Sling</i>	¥1,400
ギムレット	<i>Gimlet</i>	¥1,300
ジンフィズ	<i>Gin Fizz</i>	¥1,300

ウォッカベース/ Vodka

モスコミュール	<i>Moscow Mule</i>	¥1,100
ソルティードッグ	<i>Salty Dog</i>	¥1,100
スクリュードライバー	<i>Screwdriver</i>	¥1,100
神風	<i>Kamikaze</i>	¥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	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