

# 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¥9,350→¥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

海老とリンゴのサラダ モッツァレラチーズとともに

*Salad tyle of Shrimp & Apple with Mozzarella Cheese*

本日のスープ

*Soup of the day*

甘鯛のポワレ アニス風味の白ワインソース

*Poeler of tile Fish, Anise flavored White Wine 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

*Bread*

コーヒー

*Coffee*

## セゾン Saison

月替わりのフレンチコース

¥3,900

海老とリンゴのサラダ モッツァレラチーズとともに

*Salad tyle of Shrimp & Apple with Mozzarella Cheese*

本日のスープ

*Soup of the day*

甘鯛のポワレ アニス風味の白ワインソース

*Poeler of tile Fish, Anise flavored White Wine Sauce*

豚フィレ肉のオニオンマーマレードのせ

*Pork Fillet with Onion Marmalade*

季節のデザート盛り合わせ

*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.



# Party Menu

2名様以上

レストラン de 忘新年会  
～仲間で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 &amp; 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

## ベリーとショコラの ハイティーセット

¥5,500



※写真はイメージです

### MENU

乾杯スパークリングワイン  
Sparkling Wine

#### Savoury

- 本日のスープ  
Soup of the day
- チキンオレンジ  
Chicken & Orange
- 海老のプチサラダ  
Petit Prawn Salad
- 白身魚のグラチネ  
Gratin of White Fish
- スコーン  
Scorn



#### Sweets

- ルビーカカオのアイスとガトーショコラ  
Rubby Cacao Ice Cream & Gateau Chocolat
- 自家製フロランタン  
Florentine Cookie
- フランボワーズロールケーキ  
Raspberry Roll Cake
- ベリーのタルト  
Berry Tart
- 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



※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

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

トーレス サングレ デ トロ シャルドネ	Torres SangreDeToroChardonnay	Bottle	¥7,500
----------------------	-------------------------------	--------	--------

(西) 熟したりんごを思わせる豊かな果実味 プラリネなどのアロマに加え繊細なドライフルーツのニュアンスも感じる

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

エラスリス カベルネソーヴィニオン	Errazuriz 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

カッシーナ・キッコ ランゲ・ネッビオーネ	Cascina Chicco Langhe Nebbiolo	Bottle	¥8,000
----------------------	--------------------------------	--------	--------

(伊) レッドチェリーやスミレ、リコリスなどの果実とスパイスのアロマが融合し優美な香りが漂う

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 10年	Ballantine 10Y	¥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



サクラサケ  
*Sakura-Sake*  
新春をイメージした日本酒と桜の和カクテル  
¥1,500

## ジンベース/ Gin

ジントニック	<i>Gin &amp; Tonic</i>	¥1,100
ジンライム	<i>Gin &amp; 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.

# 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&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>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