

# 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*



さつまいも御飯 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 style 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 style 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）
- ・スプリッツアールージュ（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）
- ・スプリッツアールージュ（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*



～Marinaded 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

*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*



# 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<sup>Chef's Original Hamburger; feel a little luxury from handmade sauce with a plenty of truffle.</sup>



EGG   MILK   WHEAT

### 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 Grapefruits 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
Hamburger Steak	Fried Prawn
EGG    MILK    WHEAT	EGG    MILK    WHEAT    SHRIMP
鶏唐揚げ	ポテト
Fried Chicken	Fried Potato
EGG    WHEAT	
コーンスープ	サラダ&ポテトサラダ
Corn Soup	Salad & Potato Salad
MILK    WHEAT	EGG    MILK    WHEAT
パン または ライス	バニラアイス
Bread or Rice	Vanilla Ice Cream
EGG    MILK    WHEAT	EGG    MILK
ソフトドリンク付	
1 Drink	

※小学生以下の子供が対象です。

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 ¥1,300

*Marinaded salmon*

海老とリンゴのサラダ モッツァレラチーズとともに ¥1,300

*Marinaded Pacific Saury & Mushrooms*

本日のスープ ¥600

*Tday's Soup*

グリーンサラダ ¥600

*Green Salad*



WHEAT



SHRIMP



EGG



MILK



WHEAT



MILK



WHEAT



寒鰨の香草パン粉焼き ノアゼットソース ¥2,000

*Spanish Mackerel, Grilled with Bread crumbs & Herb*

寒鰨のポッシェ クリームソース磯の香り ¥2,200

*Poacher of Winter Cod, Cream Sauce*

フィッシュ&チップス ¥1,300

*Fish & Chips*



MILK



WHEAT



MILK



WHEAT



EGG



鶏もも肉のハニーマスタード焼き ¥2,200

*Grilled Chicken with Honey Mustard*

豚フィレ肉のソテー おろし塩ソース ¥2,200

*Sautéed Pork Fillet, Japanese style salt Sauce*

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*



MILK



WHEAT



EGG



WHEAT



EGG



WHEAT



シーフードオムライス ¥1,700

*Omelette & Rice with Seafood*

ホテル特製カレー ¥1,700

*Curry & Rice*

月替わりのパスタ ¥1,500

*Pasta of the day*

サイプレス風 ピザ ¥1,500

*Original Pizza*



EGG



MILK



WHEAT



SHRIMP



CRAB



MILK



WHEAT



EGG



MILK



WHEAT



SHRIMP



CRAB



## お食事/Meal

シーフードオムライス ¥1,700

*Omelette & Rice with Seafood*

ホテル特製カレー ¥1,700

*Curry & Rice*

月替わりのパスタ ¥1,500

*Pasta of the day*

サイプレス風 ピザ ¥1,500

*Original Pizza*



EGG



MILK



WHEAT



SHRIMP



CRAB



MILK



WHEAT



EGG



MILK



WHEAT



SHRIMP



CRAB

## デザート/Dessert

おまかせアイスクリーム盛り合わせ ¥650

*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 ¥950

*Raspberry Roll Cake & Assorted Fruits*



EGG



MILK



WHEAT



EGG



MILK



WHEAT



EGG



MILK



WHEAT



SHRIMP



CRAB



MILK



WHEAT



EGG



MILK



WHEAT

## ディナーセット/Dinner Set

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



EGG



MILK



WHEAT

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 ~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

¥1,300



Fried Onion Ring & French Fries

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

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*
- ・チキンオランジュ  
*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  
*Ruby 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*
- ・小瓶につまつ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

<b>モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル</b>	<i>Moet &amp; Chandon Brut Imperial</i>	<b>Bottle</b>	¥22,000
		<b>Half Bottle</b>	¥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

<b>シレーニ セラー ソーヴィニヨン ブラン</b>	<i>Silene Cellar Sauvignon Blanc</i>	<b>Bottle</b>	¥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			
<b>トレス サングレ デ トロ シャルドネ</b>	<i>Torres SangreDeToroChardonnay</i>	<b>Bottle</b>	¥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			
<b>クラレンドル ブラン</b>	<i>Clarendelle Blanc</i>	<b>Bottle</b>	¥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			
<b>リューリーブラン</b>	<i>Rully Blanc</i>	<b>Bottle</b>	¥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

<b>エラスリス カベルネソーヴィニヨン</b>	<i>Errazuriz Cabernet Sauvignon</i>	<b>Bottle</b>	¥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			
<b>カッシーナ・キッコ ランゲ・ネッビオーネ</b>	<i>Cascina Chicco Langhe Nebbiolo</i>	<b>Bottle</b>	¥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			
<b>シャトー テシエ</b>	<i>Chateau Tessier</i>	<b>Bottle</b>	¥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			
<b>オート・コート・ド・ニュイ・ルージュ</b>	<i>Hauts Cotes de Nuits Rouge</i>	<b>Bottle</b>	¥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 > Happy New Year Cocktails



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	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.

# *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	<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 · Liqueur

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