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

オマール海老と寒鯖　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

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 ～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

国産鶏胸肉　グリーンマスタードソース
Chicken Breast, Green Mustard Sauce

本日のスープ
Soup of the day

寒鱈のブイヤベース仕立て
Bouillabaisse of Winter Cod

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

国産鶏胸肉　グリーンマスタードソース
Chicken Breast, Green Mustard Sauce

本日のスープ
Soup of the day

寒鱈のブイヤベース仕立て
Bouillabaisse of Winter Cod

牛バラ肉のシチュー仕立て
Stewed Beef Belly

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
～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

表示価格はサービス料13%、消費税10%を含んでおります。*All the prices include 13% service charge & 10% tax.*

Dinner Menu～Set Menu～

国産牛のステーキディナー

Beef Steak Set **¥5,000**

本日のスープ　　取り合わせサラダ
Today's Soup　　*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　　取り合わせサラダ
Today's Soup　　*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 VEGAN
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.

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
Hamburger Steak
EGG MILK WHEAT

エビフライ
Fried Prawn
EGG MILK WHEAT SHRIMP

鶏唐揚げ
Fried Chicken
EGG WHEAT

ポテト
Fried Potato

コーンスープ
Corn Soup
MILK WHEAT

サラダ&ポテトサラダ
Salad & Potato Salad
EGG MILK WHEAT

パン　または　ライス
Bread　or　Rice
EGG MILK WHEAT

バニラアイス
Vanilla Ice Cream
EGG MILK

ソフトドリンク付
1 Drink

※小学生以下のお子様が対象です。
This menu is for children aged 12 and under.

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 ～A La Carte～

前菜料理/Appetizer

自家製サーモンのマリネ *Marinaded salmon*	¥1,300	
海老とリンゴのサラダ　モッツァレラチーズとともに *Marinaded Pacific Saury & Mushrooms*	¥1,300	WHEAT SHRIMP
本日のスープ *Today's Soup*	¥600	EGG MILK WHEAT
VEGAN グリーンサラダ *Green Salad*	¥600	MILK WHEAT

魚料理/Fish

寒鰆の香草パン粉焼き　ノアゼットソース *Spanish Mackerel, Grilled with Bread crumbs & Herb*	¥2,000	MILK WHEAT
寒鱈のポッシェ　クリームソース磯の香り *Pocher of Winter Cod, Cream Sauce*	¥2,200	MILK WHEAT
フィッシュ＆チップス *Fish & Chips*	¥1,300	MILK WHEAT EGG

肉料理/ Meat

鶏もも肉のハニーマスタード焼き *Grilled Chicken with Honey Mustard*	¥2,200	MILK WHEAT
豚フィレ肉のソテー　おろし塩ソース *Sauteed Pork Fillet, Japanese style salt Sauce*	¥2,200	WHEAT
和牛ロース肉のポワレ　和風おろしソース *Poeler of Japan Beef , Japanese Sauce*	¥3,000	MILK WHEAT
ソーセージ盛り合わせ（5 本） *Assorted sausage*	¥1,300	EGG WHEAT

お食事/Meal

シーフードオムライス *Omlette & Rice with Seafood*	¥1,700	EGG MILK WHEAT SHRIMP CRAB
ホテル特製カレー *Curry & Rice*	¥1,700	MILK WHEAT
月替わりのパスタ *Pasta of the day*	¥1,500	EGG MILK WHEAT SHRIMP
サイプレス風　ピザ *Original Pizza*	¥1,500	MILK WHEAT SHRIMP

デザート/Dessert

おまかせアイスクリーム盛り合わせ *Assorted Ice Cream*	¥650	EGG MILK
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*	¥950	EGG MILK WHEAT

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　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

ヴィーガン VEGAN

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	MILK WHEAT
フライドポテト *French fries*	¥800	WHEAT
名古屋名物　手羽先の唐揚げ（５本） *Fried Chicken wing*	¥800	EGG WHEAT
ミックスナッツ *Mixed nuts*	¥700	WALNUT PEANUT
チョコレート *Chocolate*	¥700	MILK

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.*

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
  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**

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

<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

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

エラスリス カベルネソーヴィニヨン　*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

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

<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	
ラガヴーリン　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
バランタイン　10 年	*Ballantine 10Y*	¥1,400	
バランタイン　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	

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

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	*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・リキュールーベース/ 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
スプモーニ	*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***

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

<Beer>

生ビール　キリン一番搾り	*Draft Kirin*	**¥990**
キリン	*Kirin*	**¥900**
アサヒ	*Asahi*	**¥900**
サッポロ	*Sapporo*	**¥900**
ハイネケン	*Heineken*	**¥950**
バドワイザー	*Budwiser*	**¥950**
ノンアルコールビール	*Non-Alcoholic Beer*	**¥850**

<Shojiu/Sake>

麦焼酎　中々	*SHOJIU<MUGI> Nakanaka*	**¥900**
芋焼酎　赤兎馬	*SHOJIU<IMO>　Sekitoba*	**¥900**
Discover AICHI **金虎　純米（辛口）**	*Japanese Sake　Kintora*	**¥1,200**

<Soft Drink>

コーヒー（HOT・Ice）	*Coffee*	**¥850**
紅茶　ダージリン	*Darjeeling Tea*	**¥850**
紅茶　アールグレイ	*Earlgrey Tea*	**¥850**
紅茶　セイロン	*Ceylon Tea*	**¥850**
アイスティー	*Iced Tea*	**¥850**
コカ　コーラ	*Coca Cola*	**¥800**
ジンジャーエール	*Ginger Ale*	**¥800**
オレンジジュース	*Orange Juice*	**¥850**
ピンクグレープフルーツジュース	*Pink Grapefruit Juice*	**¥850**
ウーロン茶	*Oolong Tea*	**¥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

ヴィーガン VEGAN

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

料金はサービス料 13%を含んでおります。*All the prices include 13% service charges.*