

Dinner Menu ~Course~

黒毛和牛陶板焼き 贅沢和洋折衷グルメコース

¥11,000

季節の前菜盛合せ

Assorted Seasonal Appetizer



鰹のタタキ 柚子風味のポン酢ゼリー

Searched Bonito, Jelly of Citrus Soy Sauce



桜鯛と紅ズワイ蟹とウニのムース

Mousse of Cherry Bass, Crab & Sea Urchin



黒毛和牛ロース肉の陶板焼き 3種の味わい

Grilled Kuroge Beef



浅利の佃煮御飯 蛤のお吸物 香の物

Clam & Rice, Clear Soup, Japanese Pickles



厳選抹茶のロールケーキ 北海道あずきのアイス添え

Matcha Roll cake with Red Bean Ice Cream



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

¥8,800

桜海老とキノアのキッシュ

Quiche of Cherry Shrimp & Quinoa



フォアグラのソテー いちご風味のバルサミコソース

Sauteed Foie-Gras Strawberry flavored Balsamic Sauce



本日のスープ Soup of the day



紅ズワイ蟹とウニのムースと蛤のポッシェ 野菜のクリームソース

Mousse of Crab & Sea Urchin with Poche of Clam Vegetable cream Sauce



お口直しのグラニテ Sherbet

国産牛ロース肉のポワレ トリュフ風味

Poeler of Japanese Beef, Truffle Flavor



いちごのムースとルビーカカオのアイスクリーム

Strawberry Mousse & Ruby Cacao Ice Cream



コーヒー パン

Coffee Bread



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

生ハムといちごのサラダ ミックスドライフルーツ
Salad Style of Raw Ham & Strawberry with Mixed Dried Fruits

本日のスープ
Soup of the day

舌ヒラメのクラムチャウダー仕立て
Sole, Clam Chowder Style

牛フィレ肉のポワレ 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



※写真はイメージです

セゾン Saison

月替わりのフレンチコース

¥3,900

生ハムといちごのサラダ ミックスドライフルーツ
Salad Style of Raw Ham & Strawberry with Mixed Dried Fruits

本日のスープ
Soup of the day

舌ヒラメのクラムチャウダー仕立て
Sole, Clam Chowder Style

豚肩ロース肉のバイオレットマスタード焼き
Grilled Pork Shoulder Loin, Violet Mustard

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 歡送迎会 ~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	~かつおのマリネ	スモークサーモン	ソフトサラミ	バゲット~
	<i>Assorted Appetizer</i>			  
	~Marinated Bonito, Smoked Salmon, Salami, Buggette~			
	メバルの香草パン粉焼き	ノワゼットソース		  
	<i>Rock Fish, Baked in Herb Bread Crumbs</i>			
	豚ロース肉のソテー	和風おろしソース		 
	<i>Pork Loin, Japanese Sauce</i>			
	チキン唐揚げ	甘酢あんかけ		  
	<i>Fried Chicken, Sweet & Sour Strach Sauce</i>			
	ブロッコリーとベーコンのパスタ			 
	<i>Pasta, Broccoli & Bacon</i>			
	ベリーのケーキ			  
	<i>Berry Cake</i>			

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* 取り合わせサラダ *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*

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* 取り合わせサラダ *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*

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>
	サラダ&ポテトサラダ <i>Salad & Potato Salad</i>
コーンスープ <i>Corn Soup</i>	
	バニラアイス <i>Vanilla Ice Cream</i>
パン または ライス <i>Bread or Rice</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 ¥1,300
Marinated salmon
 生ハムといちごのサラダ仕立て ¥1,400
Salad Style of Raw Ham & Strawberry
 本日のスープ ¥600
Today's Soup
 グリーンサラダ ¥600
Green Salad



魚料理/Fish



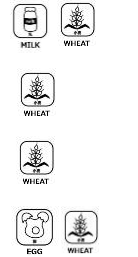
- メバルのポワレ サフランソース ¥2,000
Poeler of Rock Fish, Saffron Sauce
 舌ヒラメのムニエル 焦がしバターソース ¥2,200
Meuniere of Sole, Butter Sauce
 フィッシュ&チップス ¥1,300
Fish & Chips



肉料理/Meat



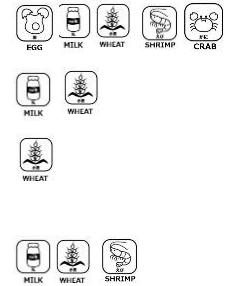
- 鶏もも肉のソテー マスタードソース ¥2,200
Sauteed Chicken, Mustard Sauce
 豚ロース肉のグリル おろし塩ソース ¥2,200
Grilled Pork loin, Japanese style salt Sauce
 和牛ロース肉のポワレ 和風おろしソース ¥3,000
Poeler of Japan Beef, Japanese Sauce
 ソーセージ盛り合わせ (5本) ¥1,300
Assorted sausage



お食事/Meal



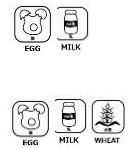
- シーフードオムライス ¥1,700
Omlette & Rice with Seafood
 ホテル特製カレー ¥1,700
Curry & Rice
 月替わりのパスタ ~春キャベツのボンゴレロッソ~ ¥1,500
Pasta of the Month ~Seafood Tomato with Spring Cabbage~
 サイプレス風 ピザ ¥1,500
Original Pizza



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
 いちごのムースとルビーカカオのアイスクリーム ¥950
Strawberry Mousse & Ruby Cacao Ice Cream



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

¥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

いちごファームのハイティーセット

¥5,500



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
- チキンのグラチネ
Chicken Gratin
- いちごと生ハムのカプレーゼ
Caprese, Strawberry & Raw Ham
- 桜海老とキヌアのキッシュ
Quiche of Cherry Shrimp & Quinoa
- スモークサーモンのミニサラダ
Salad style Smoked Salmon



Sweets

- いちご香るルビーパフェ
Strawberry Rubby Parfait
- いちごミルク グラス仕立て
Strawberry Milk
- いちごのムースケーキ
Strawberry Mousse Cake
- いちごのタルト
Strawberry Tart
- いちごのカヌレ
Strawberry Canele
- 濃厚抹茶のバスクチーズケーキ
Matcha Basque Cheese Cake
- 抹茶のロールケーキ
Matcha Roll Cake
- いちごのクロワッサンサンド
Strawberry Croissant Sandwich



※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)

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)	<i>House Wine White</i>	Glass	¥1,100
赤ワイン (チリ)	<i>House Wine Red</i>	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	<i>Sparkling Wine</i>	Glass	¥1,200
白ワイン	<i>White Wine</i>	Glass	¥1,000
赤ワイン	<i>Red Wine</i>	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	<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

<Cocktails>



サクラFizz ~Sakura Fizz~
春を感じるサクラとレモンの爽やかなカクテル

¥1,400

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Fizz	<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	<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・Liquer

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
スパモーニ	<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<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