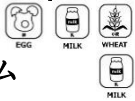


Dinner Menu ~Course~

黒毛和牛陶板焼き 季節の贅沢和洋折衷グルメコース

¥11,000

季節の前菜5種盛合せ *Assorted Seasonal Appetizer*



フォアグラと無花果のバルサミコクリーム

Fois-gras & Fig, Balsamic Sauce

オマール海老とメカジキの香草パン粉焼き

Baked Omar & Sword Fish with Herb & Bread Crumb

黒毛和牛ロース肉の陶板焼き 3種の味わい

Grilled Kuroge Beef

鰻御飯 ホタテのつみれ汁 香の物



Eel & Rice, Clear Soup with Scallop, Japanese Pickles

アールグレイとヨーグルトのパウンドケーキ 季節のフルーツ添え

Earl grey & Yogurt Pound cake with Fruits

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

2種類の桃と蛸のサラダ仕立て

Peach & Octopus, Salad style



フォアグラと無花果のコンポジション

Composition of Fois-Gras & Fig



本日のスープ *Soup of the day*



オマール海老とスズキのポワレ 香味野菜のクリームソース

Poeler of Omar & Sea Bass, Vegetable cream Sauce



お口直しのグラニテ *Sherbet*

国産牛ロース肉のポワレ トリュフ入りマッシュポテト

Poeler of Japanese Beef with Truffle Flavored Mashed potato



マンゴーを使ったロールケーキ仕立て

Mango Rolled Cake



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

2種類の桃と蛸のサラダ仕立て
Salad Style, Peach & Octopus



本日のスープ

Soup of the day



メカジキのバジル焼き サルサソース

Basil Grilled Sword Fish, Salsa Sauce



牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース

Beef Fillet, Red Wine 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

2種類の桃と蛸のサラダ仕立て
Salad Style, Peach & Octopus



本日のスープ

Soup of the day



メカジキのバジル焼き サルサソース

Basil Grilled Sword Fish, Salsa Sauce



鶏もも肉のソテー 粒マスタードソース

Sauteed Chicken, Mustard Sauce



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

カジュアル大皿コース ~Casual Share Course~



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

MENU

オードブル盛り合わせ ~鴨のスモーク スモークマリネ ソフトサラミ バゲット~

Assorted Appetizer

~Smoked Duck, Marinaded Salmon, Salami, Buggette~



メカジキのピカタ トマトソース

Picatta of Sword Fish, Tomato Sauce



豚ロース肉のソテー 塩おろしソース

Pork Loin, Japanese Sauce



白身魚のフライ チリソース

Fried whitefish, Chilli Sauce



茄子とベーコンのパスタ

Pasta, Eggplant & Bacon



ほうじ茶のアイスクリーム

Roasted Green Tea Ice Cream



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
- ホワイトアスパラガスと合鴨のスモーク バルサミコソース ¥1,400
Smoked Duck & white asparagus, Balsamic sauce
- 本日のスープ ¥600
Today's Soup
- グリーンサラダ ¥600
Green Salad



魚料理/Fish



- メカジキのソテー クリームソース ¥2,000
Sauteed Sword Fish, Cream Sauce
- スズキのポワレ トマトケッパーソース ¥2,200
Poeler of Sea Bass, Tomato & Capers Sauce
- フィッシュ&チップス ¥1,300
Fish & Chips



肉料理/Meat



- 鶏もも肉のハニーマスタード焼き フォンドボーソース ¥2,200
Grilled Chicken with Honey Mustard, Font de Veau Sauce
- 豚ロース肉のグリル 赤ワインソース ¥2,200
Grilled Pork loin, Red Wine 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 ¥1,500
 ~桜海老とアスパラのオイルサーディンパスタ~
Pasta of the Month ~Cherry Shrimp & Asparagus Oil Pasta~



- 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

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

マンゴーとサマーフルーツの 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
- スモーク鴨とラタトゥイユの
タルティーヌ
Tartine of Smoked Duck & Ratatouille
- 無花果のカプレーゼ
Fig Caprese
- 蛸と夏野菜のバジルマリネ
Basil Marinaded octopus & Vegetables
- スコーン オレンジクリームチーズ
Scorn with Orange Cream Cheese



Sweets

- 特製マンゴーパフェ
Mango Parfait
- パッションフルーツとジャスミンゼリー
Passionfruit & Jasmine Jelly
- レモン風味のフィナンシェ
Financier, Lemon flavor
- マンゴーとオレンジのタルト
Mango & Orange Tart
- 桃とアールグレイのムース
Mousse of Earlgrey & Peach
- マンゴーのロールケーキ
Mango Roll Cake
- サマーフルーツのアソートメント
Assortment if Summer Fruits



※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)

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.

NIKKA WHISKY



TAKETSURU

PURE MALT
JAPANESE WHISKY

竹鶴ピュアマルト

特徴: バナナやネーブル
オレンジのようなフルーティーさ、
モルトの厚み、ピートのコク、
ビターチョコのような
甘くほろ苦い余韻。

Taketsuru Pure Malt:
Smooth, well-balanced blended
malt with elegant softness,
deep complexity,
rich mouthfeel, and smokiness.

Shot ¥1,400



Shot ¥1,200

Bottle ¥27,000



Bottle ¥22,000

商品なくなり次第終了となります。
While supplies last.

税金及びサービス料含みます。
Tax and service charge included.



ウイスキー ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒のんだあとはリサイクル。



NIKKA WHISKY



TAKETSURU PURE MALT JAPANESE WHISKY

竹鶴ピュアモルト

特徴: バナナやネーブル
オレンジのようなフルーティーさ、
モルトの厚み、ピートのコク、
ビターチョコのような
甘くほろ苦い余韻。

Taketsuru Pure Malt:
Smooth, well-balanced blended
malt with elegant softness,
deep complexity,
rich mouthfeel, and smokiness.

YOICHI SINGLE MALT JAPANESE WHISKY

シングルモルト 余市

特徴: 力強いピートの味わいと
香ばしさ。
穏やかに持続するオークの
甘さとスモーキーな余韻。

Yoichi: Bold and strong,
refined peaty notes,
smokiness from coal-fired
distillation, briny hint from
Ishikari Bay.

MIYAGIKYO SINGLE MALT JAPANESE WHISKY

シングルモルト 宮城峡

特徴: ドライフルーツのような
スイートさ、なめらかな口当たり。
モルトの甘みと樽香が
優しく広がる。

Miyagikyo: Elegant and fruity,
light peated and non-peated
malted barley,
delicate mouthfeel.

1Shot ¥1,400

Tasting flight of three

3Shot 飲み比べセット ¥4,200 → ¥3,500

商品なくなり次第終了となります。While supplies last.
税金及びサービス料含みます。Tax and service charge included.



ウイスキー ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・
乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。
のんだあとはリサイクル。



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

<Cocktails> Seasonal Cocktails



ブルーハワイ <i>Blue Hawaii</i> 青い海をイメージしたトロピカルカクテル 甘味と酸味が爽やかな一杯 ¥1,400	バレンシア <i>Valencia</i> アプリコットとオレンジの飲みやすい柑橘系カクテル ¥1,400	パッションプモーニ <i>Passion Spumoni</i> トロピカルな甘さとグレープフルーツの酸味のすっきりした飲みやすいカクテル ¥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 サクラフィズ ~ Sakura Fizz 春を感じるサクラとレモンの爽やかなカクテル	<i>Gin & Fizz</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	<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