

# Dinner Menu ~ Course ~

## 黒毛和牛陶板焼きを楽しむ和洋折衷コース

¥11,000



月替わりの前菜

*Appetizer of the month*

マグレ鴨のロースト 木苺のソース

*Roasted Duck, Raspberry sauce*

昆布締めした甘鯛と

ジャンボなめこのブイヨン仕立て

*Soup style of Tilefish & Mushroom*

黒毛和牛と色々キノコの陶板焼き

*Kuroge Beef & Seasonal Mushrooms*

天婦羅盛り合わせ

*Assorted Tempura*

松茸御飯 赤出汁 お吸物

*Matsutake Mushroom & Rice, Japanese Pickles, Miso Soup*

季節のデザート盛り合わせ コーヒー

*Assorted Seasonal Dessert*

*Coffee*

## シェフ自慢の季節の贅沢フレンチフルコース

¥8,800

月替わりの前菜

*Appetizer of the month*

マグレ鴨のロースト 木苺のソース

*Roasted Duck, Raspberry sauce*

本日のスープ *Soup of the day*

真鯛とエリンギのパンチェッタ巻き

*Red Sea Bream & Mushroom with Pancetta*

お口直しのグラニテ *Sherbet*

黒毛和牛ロース肉とジャンボ椎茸のソテー

和栗のピューレと赤ワインビネガーソース

*Sauteed KUROGE Beef, Puree of Rhubarb & Pure white*

季節のデザート盛り合わせ コーヒー パン

*Assorted Seasonal Dessert*

*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

海老のテリーヌとキハダ鮪の炙り大葉のジェノベーゼ

*Terrine of Shrimp & Seared Tuna, Perilla Genovese*

本日のスープ

*Soup of the day*

サーモンのソテー ケシの実風味のバジルクリームソース

*Sauteed Salmon, Basil Cream Sauce*

牛フィレ肉のソテー 季節の野菜と旬野菜のピュレ

*Sauteed Beef Fillet steak, Seasonal vegetables & Puree*

季節のデザートとフルーツの盛り合わせ

*Assorted Dessert & Fruits*

パン コーヒー

*Bread 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

海老のテリーヌとキハダ鮪の炙り大葉のジェノベーゼ

*Terrine of Shrimp & Seared Tuna, Perilla Genovese*

本日のスープ

*Soup of the day*

サーモンのソテー ケシの実風味のバジルクリームソース

*Sauteed Salmon, Basil Cream Sauce*

豚肉とキャラメルオニオンのチーズ焼き

*Grilled Pork with Cheese*

季節のデザート盛り合わせ パン コーヒー

*Assorted Dessert*

*Bread Coffee*



※写真はイメージです

**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)

# Dinner Menu ~ Course ~

## 仲間内でカジュアルパーティー 大皿シェアコース (3名様以上)

気心の知れた仲間と楽しく取り分けて楽しむ大皿シェアコース

¥4,400

### 前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizer

シンプルなグリーンサラダシェリービネグレット

Green Salad

魚介類のプロシエット レモン添え

Brochette of Seafood & mushroom

豚肩ロースのロースト 韓国風

Roasted Pork, Korean style

ガーリックペッパーライス ローストビーフ添え

Garlic & Pepper Rice with Roasted Beef

シャーベット

Sherbet



※写真は5名様分です

飲み放題 (120分) +¥2,200

- ・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

## 国産尾張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

尾張牛ロース (180g)

Owari 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>

ライス シャーベット

Rice Sherbet

+330円にてガーリックライスへ変更できます

+JPY330, rice can be Garlic rice.

## 特製和牛入りハンバーグステーキセット Original Hamburg steak Set

¥2,300



本日のスープ サラダ

Today's soup 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

# Dinner Menu ~ A La Carte ~

## 前菜料理/Appetizer



自家製サーモンのマリネ <i>Marinated salmon</i>	¥1,200
ラタトゥイユ <i>Ratatouille</i>	¥800
本日のスープ <i>Today's Soup</i>	¥500
グリーンサラダ <i>Green Salad</i>	¥500

## 魚料理/Fish

### 今月の魚料理

鱈と白インゲン豆のブイヤベース風 <i>Bouillabaisse style of Cod &amp; White Kidney Beans</i>	¥2,000
サーモンのムニエル オーロラソース <i>Meuniere of Salmon, Aurora sauce</i>	¥2,000
フィッシュ&チップス <i>Fish &amp; Chips</i>	¥1,200

## 肉料理/Meat

### 今月の肉料理

豚肉とキャラメルオニオンのチーズ焼き <i>Grilled Pork with Cheese</i>	¥2,000
豚肉とビーンズのチリトマト煮 <i>Chili Tomato stewed Pork &amp; Beans</i>	¥1,900
牛バラ肉の赤ワイン煮込み <i>Red wine stewed beef</i>	¥2,200
ソーセージ盛り合わせ (5本) <i>Assorted sausage</i>	¥1,200

## お食事/Meal



牛フィレ肉のビーフストロガノフ (パン or ライス付) <i>Fillet Beef Stroganoff (with rice or bread)</i>	¥2,200
シーフードオムライス <i>Omlette &amp; Rice with Seafood</i>	¥1,500
ホテル特製カレー <i>Curry &amp; Rice</i>	¥1,500
月替わりのパスタ <i>Pasta of the day</i>	¥1,300
サイプレス風 ピザ <i>Original Pizza</i>	¥1,300



## デザート/Dessert

季節のデザート盛り合わせ <i>Seasonal Assorted Dessert</i>	¥950
おまかせアイスクリーム盛り合わせ <i>Assorted Ice Cream</i>	¥600

## 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

名古屋めしつまみBOX ¥1,430  
*Nagoya Snacks Box*

味噌串カツ、手羽先、海老フライ、どて煮など名古屋名物のおつまみセット



名古屋名物 手羽先の唐揚げ (5本)  
*Fried Chicken wing*

¥700

フライドポテト

¥800

*French fries*

ミックスナッツ

¥700

*Mixed nuts*

チョコレート

¥700

*Chocolate*

# Evening Tea Set

秋のスイーツとプチセイボリーのイブニングティーセット



## MENU

乾杯スパークリングワイン  
(アルコール or ノンアルコール)

### Savoury

- ・ 今月のスープ *Soup of the day*
- ・ 月替わりのオードブル *Appetizer of the month*
- ・ 海老のフリット *Shrimp Fritter*
- ・ 鴨肉のパストラミとオレンジ  
*Pastrami of Duck*
- ・ 魚介のニース風野菜のココット焼き *Cocotte of Seafood & vegetables*
- ・ クリームチーズと生ハムのクロッフル *Croffle of Raw ham & cream cheese*

### Sweets

- ・ モンブランパフェ *Mont-Blanc Parfait*
- ・ アップルパイ *Apple Pie*
- ・ 紅イモのタルト *Sweet Potato Tart*
- ・ ほうじ茶とサツマイモのパウンドケーキ  
*Pound Cake of Tea & Sweet Potato*

※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)

¥5,000

フールドリンク 90分 *Free Drink 90 min*

+¥2,000

DRINK MENU よりお選びください。一部除外品あり)

# Happy Halloween Cocktails



## ライチハイボール

**Lychee H-Eyeball** ¥1,400

爽やかなライチをソーダでハイボールスタイルに。  
アイボール(目玉)を添えて。

## サンセット

**Sunset** ¥1,400

コウモリが舞う夕暮れをイメージしたカクテル。

## トリート

**Treat** ¥1,400

“トリック・オア・トリート”の“トリート”。  
メロンとオレンジの甘いカクテル。

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)	<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

ハウスワイン (チリ) HouseWine Bottle ¥4,500

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

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

ハウスワイン (チリ) HouseWine Bottle ¥4,500

エラスリス カベルネソーヴィニオン Errazurz 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

ドメーヌ バルモワシン ピノノワール Domaine de Valmoissine Pinot Noir Bottle ¥9,000

(仏) ヴァール地方ヴァルモワシン修道院跡に立てられたドメーヌ。伝統的手法で作られたワイン

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	
余市	<i>Yoichi</i>	¥1,400	
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 12年	<i>Ballantine 12Y</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	

### コニャック/ Cognac

		Single	
ヘネシー VS	<i>Hennessy VS</i>	¥1,400	
フラパン VSOP	<i>Frapin VSOP</i>	¥1,500	

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>

### Seasonal Recommendation



#### 抹茶フィズ

##### Green Tea Fizz

抹茶香るレモンとソーダの  
スッキリとしたカクテル

¥1,300

#### スイートマロン

##### Sweet Maron

栗とブランデーで  
飲むモンブラン

¥1,300

#### ブルームーン

##### Blue Moon

秋の夜空をイメージした  
爽やかなカクテル

¥1,300

#### フォションミルク

##### Fauchon Milk

酔うミルクティー。  
食後の1杯に、少し甘めに仕  
上げました。

¥1,300

### 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

### 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&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