

Dinner Menu ~ Course ~

黒毛和牛とオマール海老の和洋折衷グルメコース

¥11,000

前菜盛合せ

(刺身2点盛・合鴨肉 林檎のコンポート添え)

Assorted Appetizer

オマール海老と平貝のポワレ いくら添え

Poeler of Omar & Razor Clam with Salmon Roe

黒毛和牛ロース肉のグリル 3種のソースで

Grilled Kuroge Beef

青海苔御飯 葱姑饅頭のお吸物 香の物

Green Laver Rice, Arrowhead Clear Soup,

Japanese Pickles,

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 季節の贅沢グルメフレンチフルコース

¥8,800

プロシュートと3種のフルーツ添え

Prosciutto with assorted fruits

舌平目のフリット

リング風味のマヨネーズソース

Flitter of Sole, Apple flavored Mayonnaise sauce

本日のスープ *Soup of the day*

オマール海老と平貝のポワレ

いくら添え

Poeler of Omar & Razor Clam with Salmon Roe

お口直しのグラニテ *Sherbet*

尾張牛ロース肉のポワレ セロリラブとともに

Poeler of OWARI Beef with Celery root

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

マグロの炙り バジルソース

Seared Tuna, Basil Sauce

本日のスープ

Soup of the day

スズキの香草焼き バルサミコソース

Herb Grilled Sea Bass, Balsamic Sauce

牛フィレ肉のソテー 季節の温野菜添え

Sauteed Beef Fillet steak, Seasonal vegetables

季節のデザートの盛り合わせ

Assorted Dessert

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

マグロの炙り バジルソース

Seared Tuna, Basil Sauce

本日のスープ

Soup of the day

スズキの香草焼き バルサミコソース

Herb Grilled Sea Bass, Balsamic Sauce

鶏モモ肉ロースト マスタードソース

Roasted Chicken, Mustard Sauce

季節のデザート盛り合わせ

Assorted Dessert

パン コーヒー

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

スモークサーモンサラダ

Smoked Salmon Salad

合鴨肉のスモーク

Smoked Duck

真鯛のトマトチーズ焼き トマトソース

Grilled Sea Bream with Tomato & Cheese, Tomato Sauce

豚ロース肉のロースト 和風おろしソース

Roasted Pork with Vegetables

白身魚のフライ ニース風

Fried Fish, Niece Style

ブロッコリーとベーコンのスパゲッティ

Spaghetti, Broccoli & Bacon

ベルギーチョコのオペラ

Opera Cake



※写真は3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

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 ¥1,200
Marinated salmon
マグロの炙り バジルソース ¥1,200
Ratatouille
本日のスープ ¥600
Today's Soup
グリーンサラダ ¥600
Green Salad

魚料理/Fish



- スズキの香草焼き バルサミコソース ¥2,000
Herb Grilled Sea Bass, Balsamic Sauce
平目のソテー 白ワインソース ¥2,000
Sauteed Flounder, White Wine Sauce
フィッシュ&チップス ¥1,300
Fish & Chips

肉料理/Meat



- 国産豚ロース肉のロースト 林檎のコンポート添え ¥2,000
Roasted Pork with Apple Compote
合鴨肉の低温調理 黒コショウ風味 ¥2,200
Duck, Black Pepper Flavor
和牛ロース肉のポワレ 和風おろしソース ¥3,000
Red wine stewed beef
ソーセージ盛り合わせ (5本) ¥1,200
Assorted sausage

お食事/Meal



- シーフードオムライス ¥1,600
Omlette & Rice with Seafood
ホテル特製カレー ¥1,600
Curry & Rice
月替わりのパスタ ¥1,400
Pasta of the day
サイプレス風 ピザ ¥1,400
Original Pizza

デザート/Dessert



- 季節のデザート盛り合わせ ¥950
Seasonal Assorted Dessert
おまかせアイスクリーム盛り合わせ ¥650
Assorted 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

名古屋名物 手羽先の唐揚げ (5本)

¥700

Fried Chicken wing

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

チョコレートとベリー達とプチセイボリーのイブニングティーセット



※写真はイメージです

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*
- ・ 魚介のマリネ *Marinated Seafood*
- ・ 冷製ローストビーフ *Roasted Beef*
- ・ 海老のチーズ焼き *Grilled Shrimp with Cheese*
- ・ 鶏モモ肉のロースト マスタードソース *Roasted Chicken, Mustard Sauce*
- ・ ツナとたまごのブリスケットタ *Brisketta of Tuna & Egg*

Sweets

- ・ ベリーとピスタチオアイスのクロッフル *Croffle of Berry & Pistachio Ice Cream*
- ・ トリュフチョコケーキ *Truffle Chocolate Cake*
- ・ 2種類のロールケーキ *Roll Cake 2 kind*
- ・ ベリーのブリュレ *Berry Brulee*
- ・ バニラ風味のマカロン *Vanila Macaron*

※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

フリードリンク 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)

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

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 Cocktails

Merry Xmas & Happy New Year



クランベリースパークリングワイン
Cranberry Sparkling Wine
スパークリングワインと甘酸っぱい
クランベリーのワインカクテル
¥1,300

メロンフィズ
Melon Fizz
クリスマスツリーをイメージ
した甘いメロンのカクテル
¥1,300

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
¥1,300

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

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<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