

Christmas Lunch & Dinner 2024

2024年12月1日(日)~25日(水) 要予約

Lunch 1F ザラウンジ 11:30~14:30(L.O.14:00)
Dinner B1F WHIZZ By Cypress 17:30~22:00(L.O.20:30)

Dinner



エトワール ¥16,500

聖護院大根のブランマンジェとオシェトラキャビア
リードヴォーのテリーヌとオマール海老のセッション
心温まるコンソメスープ シェリー酒風味
ズッキーニを纏った金目鯛のヴァーブルと春菊のリゾット
シェフ自慢のメインディッシュ 黒毛和牛ロース肉のロースト
彩り野菜の菜園仕立て 牛蒡風味の赤ワインソースで
クリスマスカラーをイメージしたマロンとカシスのムースのマリアージュ
コーヒーまたは紅茶
パン

Lunch & Dinner



ノエル ¥11,000

リードヴォーのテリーヌとオマール海老のセッション
プロヴァンス風スープ 鮮魚のクネルと帆立貝のミ・キュイ
国産牛ロース肉のロースト
ハーブとじゃがいものニョッキ 濃厚なジュ・ド・プフ
クリスマスカラーをイメージしたマロンとカシスのムースのマリアージュ
コーヒーまたは紅茶
パン

Lunch



クリスマスランチコース ¥5,500

リードヴォーと地鶏のテリーヌ
コンソメスープ シェリー酒風味
鯛と帆立びボワレ サフラン風味の魚介のジュレ
尾張牛ロース肉のロースト ハーブとじゃがいものニョッキと彩り野菜
赤ワインソース
クリスマスカラーをイメージした ムースのマリアージュ
パン
コーヒーまたは紅茶

ザサイプレスメルキュールホテル名古屋

1F ザラウンジ B1F WHIZZ by Cypress
〒450-0002 名古屋市中村区名駅 2-43-6 052-571-0111(代)
www.thecypress.co.jp

※表示価格はサービス料 13%、消費税を含みます
※写真はイメージです。告知なくメニュー内容、器の変更が生じる場合があります。
※営業日、営業時間の詳細は、ホームページまたはお問合せください。

12月21日(土) & 22日(日)の営業

☆B1F WHIZZ by Cypress での営業になります。
☆ランチ、ディナーともに二部制予約になります。
ランチ：11:30~&13:30~
ディナー：17:30~&20:30~

