

Tea time 14:00 - 17:00

アフタヌーンティー セット



おひとり様
¥3,300

2段のティースタンドにはセイボリー、季節のスイーツや小菓子など。他、本日のスープと90分間のカフェフリー付き。
※写真は2人前のイメージです。※席は2時間制

冬のパフェSOC 12月~2月

ワンドリンク付き ¥1,800
単品 ¥1,300



Strawberry
Oranges
Chocolates

chocolate cake
chocolate whipped cream
Campari jelly
cocoa crumble
cocoa powder
canule
vanilla ice cream

いちごオレンジチョコのパフェ



冬のパーティープラン

シュプレームコース フリードリンク120分付き ¥9,200 → ¥8,000

◆オードヴル 2品 ◆スープ ◆魚料理 ◆肉料理 シュプレームコース限定【知多牛】 ◆パン ◆デザート ◆コーヒー 全8品

カジュアルコース フリードリンク120分付き ¥6,480 → ¥6,000

◆オードヴル ◆スープ ◆魚料理 ◆肉料理 カジュアルコース限定 牛フィレ肉 ◆パン ◆デザート ◆コーヒー 全7品

フリードリンク120分
ラストオーダー30分前

・瓶ビール（麒麟ハートランド）・ワイン（赤・白）・ウイスキー
・焼酎・日本酒・ノンアルコールビール・ソフトドリンク他
テーブル席2時間制

受付時間 Dinner 17:30 - 21:00 (19:00最終受付) Lunch 11:30 - 14:00 (14:00L.O.)
※2名様より受付※50名様から貸切何※割引対象外

朝食ビュッフェのご案内

レストラン ヴェルジェ
〒456-0002 愛知県名古屋市熱田区金山町1-9-8

052-684-7850 (レストラン直通)

サイプレスガーデンホテル 052-679-1661 (代表)

Open hours 7:00 - 21:00

Dinner 17:30 - 21:00 (19:30L.O.)

Lunch 11:30 - 14:00 (14:00L.O.)

Morning 7:00 - 10:00 (9:30L.O.)

Tea time 14:00 - 17:00

verger@cypress-garden.co.jp

http://www.cypress-garden.co.jp

※表示価格は税・サービス料込。※写真はイメージです。

※アレルギーなど食材に関しては係まで。

※告知なくメニュー他食材や器の変更が生じる場合がございます。

※国や県の条例により営業時間の変更が生じる場合がございます。

※営業内容の詳細はホームページまたはお問い合わせください。

年末年始はこちらから



和洋折衷の定番メニューから名古屋メシまで、幅広くとなたでもご満足いただける内容です。「おいしい朝」から元気な一日のスタートを！



2024年 12月▶▶2025年 1月2月

レストラン ヴェルジェ 冬のご案内

シェフおすすめのランチ&ディナー



おひとり様
(税込) ¥8,000

フランス語で「極上」を意味する「ラ・メイユール」。鮑やフォアグラ、A5ランク「飛騨牛」ロースなど、華やかな食材の饗宴がお楽しみいただけます。他、旬の味わいで贅すヴェルジェの「極上のフレンチ」で「極上の時間」を親しい人とお過ごしくださいませ。

Menu

スモークサーモンのタルタル パイ仕立て

フォアグラのソテー ブルーベリーソース

紫芋のポタージュスープ

鮑と寒平目 塩麴のソース キャビア添え

A5ランク飛騨牛ロースのステーキ 人参ピューレと赤ワインソース

フランボワーズケーキ ガトーショコラアイス添え

コーヒー または 紅茶 パンとバター

全8品

※表示価格は税・サービス料込。※写真はイメージです。※アレルギーなど食材に関しては係まで。

Restaurant Verger
CYPRESS GARDEN HOTEL

.....■ Dinner & Lunch

カジュアルエレガンス
創作フレンチ【ディナー&ランチ】

セゾン *season* ¥5,500



※写真はイメージです。※アレルギーなど食材に関しては係まで。

- ・マグレ鴨肉の冷製オードブル バルサミコクリーム
- ・真鯛のカルパッチョ ひよこ豆のペースト
- ・紫芋のポタージュスープ
- ・魚料理 的鯛のポアレ 入りごぼうのピューレ添え
- ・肉料理 牛フィレ肉のステーキ 2種類のマスタード
- ・ガトーショコラとバニラアイス
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・パンとバター

全8品

ミニセゾン *petit saison* ¥4,500

※ディナーのみ（セゾンの魚か肉からどちらか一品）

四季折々の旬を味わう
創作和食会席【ディナー&ランチ】

四季しきさい彩 ¥5,500



※写真はイメージです。※アレルギーなど食材に関しては係まで。

- ・和洋前菜四種
- ・お造り盛合せ
- ・魚料理 “ふぐのまろやか粧美人鍋”
- ・肉料理 ～①から④よりお選びください～
- ①鶏もも肉のソテー しば漬けソース
- ②知多ハッピーポークのフィレ カレー味噌
- ③牛フィレサイコロステーキ 和風おろし <+¥500>
- ④シェフ厳選【知多牛】 ロースに変更 <+¥1,200>
- ・明太子ご飯・カニ爪しんじょうのお吸い物・香物
- ・デザート・コーヒーまたは紅茶

全9品

Lunch 11:30 - 14:00 (14:00L.O.) / Dinner 17:30 - 21:00 (コース及び会席 19:30 L.O.)

.....■ Lunch

魚料理と選べる肉料理
ダブルメインのフレンチランチ

シャルマン ¥3,480



※写真はイメージです。※アレルギーなど食材に関しては係まで。

- ・イカのバジルマリネ 彩り野菜添え
- ・本日のスープ
- ・魚料理 アンコウのカレースパイス焼き
- ・肉料理 下記 ①から④ よりお選びください
- ①鶏もも肉のフリカッセ
- ②知多ハッピーポークのフィレ りんごバルサミコ
- ③牛フィレ肉のステーキ マスタードソース <+¥500>
- ④シェフ厳選【知多牛】 ロースに変更 <+¥1200>
- ・フリーズバニキュ ベリー添え
- ・コーヒーまたは紅茶・パンまたはライス

全7品

旬の彩りを味わう
和食会席ランチ

花はないろ彩 ¥3,480



※写真はイメージです。※アレルギーなど食材に関しては係まで。

- ・和洋前菜三種
- ・お造り
- ・メイン料理
- ～魚料理または肉料理どちらか一品お選びください
- ※魚料理 ふぐのまろやか粧美人鍋
- ※肉料理 下記 ①から④ よりお選びください
- ①鶏もも肉のソテー しば漬けソース
- ②知多ハッピーポークのヒレ カレー味噌
- ③牛フィレサイコロステーキ 和風おろし <+¥500>
- ④シェフ厳選【知多牛】 ロースに変更 <+¥1,200>
- ・明太子ご飯・カニ爪しんじょうのお吸い物・香物
- ・デザート・コーヒーまたは紅茶

全8品

お値打ちランチセット ¥2,580 (ドリンク付き) ¥2,880 ※割引対象外



ステーキランチ

- ・牛フィレステーキ120g
- ・スープ
- ・パンまたはライス
- ・ミニデザート

☕ ランチセット 食後のドリンク

+ ¥300 ※割引対象外

コーヒー、紅茶 他からお選び頂けます。



特選海鮮重定食

- ・地魚メインの特選海鮮重
- ・小鉢
- ・サラダ
- ・漬物・ナカモの味噌汁
- ・ミニデザート

お子様プレート ¥1,800

- ・ハンバーグ、ポテトや唐揚げ、サラダ、スープなど。デザート、ジュース付き。
- ※10才位までのお子様を対象です。
- ※メニューの変更が生じる場合がございます。

※表示価格は税・サービス料込。※写真はイメージです。※アレルギーなど食材に関しては係まで。

Dinner & Lunch

◆ 知多牛ステーキコース ¥5,200

- ・オードブル・スープ・シェフ厳選【知多牛】 ロースのステーキ 120g
- ・パンまたはライス・デザート・コーヒー または 紅茶

◆ 知多牛ステーキ御膳 ¥4,200

- ・シェフ厳選【知多牛】 ロースのステーキ 120g
- ・小鉢・御飯
- ・ナカモの味噌汁・ミニデザート・コーヒー または 紅茶



ヴェルジェエのおすすめ
知多牛ステーキ

＊ヴェルジェエが愛する「知多牛」とは？
愛知県南西、内海に囲まれた穏やかな知多の風土で大切に育てられる知多牛。父は黒毛和種、母は乳用種から生まれた知多牛は、柔らかな甘みのある肉質と味が特徴的なブランドビーフです。うま味のある美味しい「知多牛」を是非お召し上がりください。