ディナーのおすすめ料理

17:00 - 21:00 (19:30L.O.) 数量限定の特別料理　※割引対象外

知多牛ステーキと釜炊きご飯御膳

特別価格　~~¥5,500~~ →¥3,300

【知多牛】ロース 120g ・漬物・釜炊きご飯・ナカモの味噌汁
和風おろしとレモンペッパー

追加・変更料理

知多牛ロース 60g	¥1,320
天ぷら盛合せ(海老2尾、キス1尾、大葉)	¥880
焼き野菜 (パプリカ、ズッキーニ、アンディーブ、茄子、榎茸)	¥660
蟹茶碗蒸し	¥440
鮭ときの子の釜めし	¥1,100
プチケーキとコーヒーまたは紅茶	¥1,100

知多牛ステーキと釜炊きご飯上御膳

~~¥8,580~~　特別価格 →¥5,500

【知多牛】ロース 120g ・漬物・釜炊きご飯・ナカモの味噌汁
和風おろしとレモンペッパー
・天ぷら・焼き野菜・蟹茶碗蒸し
・プチケーキ・コーヒーまたは紅茶　全9品

知多牛ステーキと釜炊きご飯上御膳＋120分フリードリンク
フリードリンク付き　~~¥11,080~~　特別価格 →¥8,000

※表示価格は税・ｻｰﾋﾞｽ料込。※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。

Idle time 14:00-17::00

Afternoon tea set

プチケーキセット

ワンドリンク付き ¥1,100

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

※表示価格は税・ｻｰﾋﾞｽ料込。※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。

2025　9 sep.　10 oct. 11 nov.

Dinner 17:00 - 21:00 (19:30L.O.)
Lunch　11:30 - 14:00 (14:00L.O.)

秋を美味しく、リニューアル

Dinner & Lunch Menu

カジュアルエレガンスな創作フレンチ

シェフお勧めコース

セゾン　¥5,800　平日ランチ ¥5,500

平日ランチは通常営業日の月～金のみご提供しております
(GW・お盆・年末年始などの連休期間は除く)

Menu

キハダマグロ、里芋、パンチェッタのパテ
鰹出汁香るコンソメジュレ柚子風味
椎茸とヴィンヤードのクレピネット包み
今月のスープ
金目鯛と海老のヴァプール
燻製にしたマッシュルームソース
牛フィレ肉とカポナータのパイ包み
赤ワインビネガーソース
フルーツタルトのデザート盛り合わせ
パンとバター
コーヒー または 紅茶　全9品

レストラン ヴェルジェ
Restaurant Verger
CYPRESS GARDEN HOTEL

※表示価格は税・ｻｰﾋﾞｽ料込。※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 Dinner 17:00 - 21:00 (19:30L.O.) Lunch 11:30 - 14:00 (14:00L.O.)

平日ランチは通常営業日の月～金のみご提供しております（GW・お盆・年末年始などの連休期間は除く）

魚料理と選べる肉料理カジュアルフレンチコース

シャルマン ¥3,780

平日ランチ ¥3,480

・なめらか蕪のムースと甘海老のクリュ ・本日のスープ
・サーモンムニエルの白ワインソース
2種のニョッキのバジル風味
・肉料理　下記 ①から③ よりお選びください
①三元豚ロースと彩り野菜のチーズ焼き
②牛フィレ肉とジャンボなめこのソテー
赤ワインソース〈+¥500〉
③シェフ厳選【知多牛】ロースに変更〈+¥1200〉
・ デザート盛り合わせ
・ コーヒーまたは紅茶
・ パンまたはライス　全7品

お子様プレート¥1,800

ハンバーグ、エビフライ、ポテト、鶏唐揚げ、サラダ
スープ、パンまたはライス、ソフトドリンクつき。
※10才位までのお子様が対象です。
※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・ｻｰﾋﾞｽ料込。※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。

旬を彩るカジュアルな和食会席

花はないろ彩 ¥3,780

平日ランチ ¥3,480

・小鉢　・お造り二種　・天麩羅盛り
※肉料理　下記 ①から③ よりお選びください
①三元豚ロースの赤味噌焼き
②牛フィレサイコロステーキ 照り焼きソース〈+¥500〉
③シェフ厳選【知多牛】ロースに変更〈+¥1,200〉
・蟹茶碗蒸し ・焼きおにぎり茶漬け
・デザート ・コーヒーまたは紅茶　全8品

四季折々を味わう創作和食会席

四季しきさい彩 ¥4,800

平日ランチ ¥4,500

・小鉢　・お造り三種　・天麩羅盛り
※肉料理　下記 ①から③ よりお選びください
①三元豚ロースの赤味噌焼き
②牛フィレサイコロステーキ 照り焼きソース〈+¥500〉
③シェフ厳選【知多牛】ロースに変更〈+¥1,200〉
・蟹茶碗蒸し ・銀鮭ときのこの釜飯・ナカモの味噌汁
・漬物・デザート ・コーヒーまたは紅茶　全10品

Lunch 11:30-14:00

お値打ちランチセット

※割引対象外

海老フライセット ¥2,980

大海老4本！

大海老フライ4本
・スープ
・パンまたはライス
・デザート
・コーヒーまたは紅茶
・タルタルソース
・ウスターソース
・味噌ダレ

ステーキ重セット ¥2,980

牛フィレ120gグラム

牛フィレステーキ
・温泉たまご
・ナカモの味噌汁
・サラダ
・漬物
・デザート
・コーヒーまたは紅茶

フリードリンク120分
ラストオーダー30分前 ¥2,600

・瓶ビール（キリンハートランド） ・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
受付時間Dinner 17:00～(19:00最終受付) Lunch 11:30 ～ (14:00最終受付)
※テーブル席2時間制※2名様より受付※50名様から貸切可※割引対象外

※表示価格は税・ｻｰﾋﾞｽ料込。※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。