

Dinner & Lunch

ヴェルジェのおすすめ【知多牛】ステーキ

◆ 知多牛ステーキコース ¥5,200

- ・オードヴル・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・漬物
- ・ミニデザート・コーヒー または 紅茶

*ヴェルジェがお奨めする「知多牛」とは？

愛知県の南西、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。



秋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 ¥6,500 → ¥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(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
- 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

レストラン ヴェルジェ

〒456-0002 愛知県名古屋市中区金山町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。



朝食ビュッフェのご案内



◆ 営業時間 7:00 - 10:00 (最終入店 9:30)
大人 ¥1,900 小人 ¥1,200

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 9月 10月 11月

レストラン ヴェルジェ 秋のご案内

Dinner & Lunch



おひとり様 ¥8,000

フランス語で「極上」を意味する「ラ・メイユール」キャビア、フォアグラ、A5ランク「飛騨牛」ロース他、旬の食材で織りなすヴェルジェの「極上のフレンチ」と「極上の時間」をお楽しみくださいませ。



Menu

ズワイガニと彩り野菜のサラダ仕立て キャビア添え
フォアグラのソテー バルサミコソース

オニオンスープ
甘鯛と海老のピヤヤベース風
シャベット

A5ランク飛騨牛ロースのステーキ 和風きのこソース
カラメルマロンムース パニラアイス添えて
パンとバター コーヒー または 紅茶 全9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

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

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。

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。

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。

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。

ペティセゾン *petit saison* ¥4,500

※ディナーのみ (魚か肉のどちらか一品)

- ・チキンガランティータ レモン風味
- ・サーモンマリネ グリーンマスタードソース
- ・オニオンスープ

※ペティセゾンは魚料理または肉料理をお選びいただけます

- ・魚料理 金目鯛のソテー ナッツ入りタプナードソース
- ・肉料理 牛フィレ肉のステーキ ドライ無花果を添えて
- ・ホワイトロールケーキ 梨 ピスタチオアイス
- ・パン とバター
- ・コーヒーまたは紅茶 全8品

- ・和洋前菜四種
- ・お造り盛合せ
- ・魚料理 “ホウボウの白味噌柚子風味”
- ・肉料理 ～①から④よりお選びください～
- ①鶏もも肉 和風ピネガー
- ②知多ハッピーポークのヒレ 生姜ソース
- 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>

- ・さつまいもご飯・なめこ味噌汁・香物
- ・デザート・コーヒーまたは紅茶 全9品

- ・渥美サーモンのマリネ 野菜ドレッシング
- ・本日のスープ
- ・魚料理 タラのソテー きのことクリームソース
- ・肉料理 下記 ①から④ よりお選びください
- ①鶏もも肉の紫蘇チーズ焼き フォンドヴォー
- ②知多ハッピーポークのヒレ レーズンソース
- ③牛フィレ肉のステーキ 無花果ソース <+¥500>
- ④シェフ厳選【知多牛】 ロースに変更 <+¥1200>

- ・洋梨と葡萄のケーキ
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・パンまたはライス 全7品

- ・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 ホウボウの白味噌柚子風味
- ※肉料理 下記 ①から④ よりお選びください
- ①鶏もも肉 和風ピネガー
- ②知多ハッピーポークのヒレ 生姜ソース
- 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>
- ・さつまいもご飯・なめこ味噌汁・香物
- ・デザート・コーヒーまたは紅茶 全8品

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40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

秋のフルーツパフェ 9月～11月

秋薫るパフェを
お楽しみくださいませ



ワンドリンク付き ¥1,600
単品 ¥1,100

プチケーキセット ワンドリンク付き ¥1,100

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



お魚 定食

- ・カレイの唐揚げ 柚子餡
- ・小鉢・サラダ
- ・ご飯・漬物
- ・ナカモの味噌汁
- ・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。

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。