

Merry Christmas

ヴェルジェのクリスマスランチ&ディナー

2024 12/6 (FRI.) ▶▶ 25 (WED.)

Noël ノエル ¥13,200



- ・クリスマスオードヴアソート リーフ仕立て
- ・北海道産帆立貝とカナダ産オマール海老のロンデル キャビア添え ヴィネグレットサフランソース
- ・北海道産雲丹のフラン
- ・天然寒平目のグジョネットと甘鯛のグリエ ブールブランマスタードソース
- ・苺と白ワイン お口直しのシャーベット
- ・飛騨牛のフィレ肉のステーキ トリュフとフォアグラ クラレットソース
- ・ピスタチオとフランボワーズのムース〜メリークリスマス ・パン ・コーヒー または 紅茶

ジングルベル※ランチのみ ¥4,400



- ・前菜・スープ・魚料理・肉料理《牛フィレステーキ》
- ・サンタのクリスマスデザート・パン・コーヒー または 紅茶

レストラン ヴェルジェ

〒456-0002 愛知県名古屋市中熱田区金山町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内1階
052-679-1661 (ホテル代表)
<http://www.cypress-garden.co.jp>
✉ verger@cypress-garden.co.jp

Chartres シャトル ¥8,800



- ・地下水で育った田原サーモンと寒平目のマリネ ミルフィーユ仕立て
- ・マグレ鴨の自家製スモーク クスクス添え サフランソース
- ・蕪のポタージュとコンソメスープのアンサンブル トリュフ添え
- ・北海道産帆立貝とカナダ産オマール海老のフリカッセ パイを添えて
- ・お口直しのシャーベット
- ・知多牛《雅》ロースのステーキ ポートワインの赤いソース
- ・クリスマスデザート〜ブッシュドノエル ・パン ・コーヒー または 紅茶

Lunch 11:30~14:00 & Dinner 17:30~21:00

※要予約 ※ランチ ラストオーダー 14:00 ※ディナーコース ラストオーダー 19:30 他 20:00

21日(土)22日(日)24日(火)25日(水)ディナー開始時間のご案内

①17:30 ②18:30 ③19:30 左記時間よりお選びください

ご不明な点がございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

ホームページはこちら



Restaurant Verger
CYPRESS GARDEN HOTEL

※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・他食料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。