



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

- ・合鴨のマリネ グリーンペッパー風味
- ・マグロとアボカドのタルタル
- ・ニンジンのスープ (6月温製 7月8月冷製)
- ・タチウオとホタテのミルフィーユ ソースニース
- ・牛フィレ肉のステーキ ピカントソース
- ※シェフおすすめ【飛騨牛】ロース80gに変更 (+¥1,800)
- ・マンダリンケーキ バニラアイスを添えて
- ・パン とバター
- ・コーヒーまたは紅茶 全8品

四季 *しきさい* 彩 ¥5,500

四季折々の旬を味わう
創作和食会席【ディナー&ランチ】

- ・前菜四種 ・お造り盛合せ
- ・魚料理 “スズキのとろろ焼き 和風館”
- ・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 照り焼きソース
- ②豊橋【秀丽豚しゅうれいとん】の味噌みぞれ餡
- ③牛フィレサイコロステーキ 和風ソース (+¥500)
- ④シェフ厳選【知多牛】ロースに変更 (+¥1,200)
- ・ちりめん山椒ご飯・湯引鱧の吸い物・香物
- ・デザート・コーヒーまたは紅茶 全9品

花 *はないろ* 彩 ¥3,480

旬の彩りを味わう
和食会席ランチ

※前菜三種 お造り二種 メインのお料理は魚または肉をお選び頂きます



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

- ・北寄貝とアボカドのカレーマヨネーズ
- ・ニンジンのスープ (温製 6月 冷製 7月 8月)
- ・魚料理 マダイのポワレ トマトプロヴァンサル ハーブ添え
- ・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 カマンベールチーズ焼き
- ②豊橋【秀丽豚しゅうれいとん】 ロースのソテー 梅バター
- ③牛フィレ肉のステーキ バルサミコソース (+¥500)
- ④シェフ厳選【知多牛】ロースに変更 (+¥1200)
- ・白桃のタルト ブルーハワイゼリー添え
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・パンまたはライス 全7品



2024 6 Jun. 7 Jul. 8 Aug

Restaurant Verger
CYPRESS GARDEN HOTEL

Dinner & Lunch

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

夏の飛騨牛 & 知多牛[®]フェア



飛騨牛ロース80^{グラム}

国産牛フィレ80^{グラム}

飛騨牛ロースと 牛フィレの饗宴

2024年6月～8月
期間限定特別価格

¥7,000

Gourmet course Menu

- 【前 菜】 ホタテとマダいのカルパッチョ イクラ添え グレープフルーツソース
- 【スープ】 人参のスープ (6月 温製 7月8月 冷製)
- 【肉料理】 「飛騨牛ロース80^{グラム}」と「国産牛フィレ80^{グラム}」の食べ比べ 夏野菜添え
シャリアピン風ソース 山葵 塩
- 【デザート】 マンゴームース フルーツ バニラアイス
パンとバター コーヒー または 紅茶 全6品

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 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・ナカモの赤出汁・漬物・ミニデザート・コーヒー



*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。

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

季節
限定

Tea time 14:00 - 17:00

まさかのさかさパフェ

Blue Hawaii jerry

blueberry

Annin Tohu

white peach

cornflakes

シーズナル パフェ

6月~8月

「白桃と杏仁 ブルーハワイゼリー」

バニラアイス添え

ワンドリンク付き ¥1,600

単品 ¥1,100



サイプレスガーデンホテル

レストラン ヴェルジェ

〒456-0002 愛知県名古屋市長久区金山町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

