

お正月のご案内

2025 1/1 (wed.) ▶▶ 5 (sun.)

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

謹賀新年

新年あけましておめでとうございます。
本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

セゾンコース ¥5,980



○写真はイメージ

- ・マダ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
- ・的鯛のポアレ ごぼうのピューレ添え
- ・牛フィレ肉のステーキ 2種類のマスタードソース
※知多牛に変更 (+¥1,200)
- ・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 ¥4,980

セゾンコースの魚料理または肉料理をチョイス 全7品

お子様プレート ¥2,200

- ・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才位までのお子様対象。※メニューの変更が生じる場合がございます。

- ・和洋前菜盛り合わせ
- ・地魚のお造り
- ・ふぐのまるやか糀美人鍋
- ・知多ハッピーポークのフィレ カレー味噌
※牛フィレ肉の和風おろしに変更 (+¥500)
※知多牛に変更 (+¥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

ミニ四季彩 ¥4,980

メイン料理…「ふぐのまるやか糀美人鍋」全8品

四季しきさい彩会席 ¥5,980



○写真はイメージ

鮑、A5飛騨牛、フォアグラ、キャビアなど豪華絢爛
シェフが織りなす「極上」フレンチ「ラ・メイユール」



○写真はイメージ

ラ・メイユール ¥8,800

- ・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 塩麹のソース キャビア添え
- ・A5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



お正月のパーティープラン

■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

シュプレームコース ¥8,800

- ・前菜2品・スープ・魚料理・肉料理《知多牛ステーキ》
- ・デザート・パン・コーヒー

カジュアルコース ¥6,600

- ・前菜・スープ・魚料理・肉料理《牛フィレステーキ》
- ・デザート・パン・コーヒー

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

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。