

Tea time 14:00 - 17:00

春のアフタヌーンティー セット

OHANA・MI

3色団子やあんバターなど
和テイस्टィングな春限定!



¥3,300 おひとり様

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90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

春のパフェ 3月~5月

いちご福パフェ&抹茶アイス

お口の中がいちご大福!
春限定の和風パフェ

いちご
黒蜜かけ抹茶アイス
求肥
小豆
抹茶ミルクレープ
コーンフレーク
クッキー
抹茶ソース
チョコレート



ワンドリンク付き ¥1,800
単品 ¥1,300

春の歓送迎会パーティープラン

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 ¥6,480 → ¥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名様から貸切可※割引対象外

朝食ビュッフェのご案内

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



◆ 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、幅広くなたて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!



ホームページはこちら



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。

※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年 3月4月5月



レストラン ヴェルジェ

Restaurant Verger
CYPRESS GARDEN HOTEL

Dinner & 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 ¥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。

- ・マスカルポーネチーズとラディッシュ菜園仕立て
- ・パルマ生ハムのムースとフルーツのデュオ
- ・クラムチャウダースープ
- ※魚料理 アイナメのフリットとグリーンアスパラ 彩り野菜のトマトソース
- ※肉料理 牛フィレ肉のステーキ オニオンマーメレード焼き
- ・ナッツ香るジャンドゥーヤチョコといちごのムース
- ・コーヒーまたは紅茶 ・パンとバター 全8品

■ ミニセゾン ¥4,500

※ディナーのみ (セゾンの魚か肉からどちらか一品)

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。

- ・和洋前菜四種 ・お造り盛合せ
- ・魚料理 “鱈の西京焼き 甘長獅子唐”
- ・肉料理 ～①から④よりお選びください～
- ①鶏もも肉の山椒焼き 照り焼きソース
- ②豊橋産ポークロース肉のソテー オニオンソース
- ③牛フィレダイスステーキ 和風おろし (<+¥500)
- ④シェフ厳選【知多牛】 ロースに変更 (<+¥1,200)
- ・春のアサリうどん (ガマゴリうどん)
- ・デザート・コーヒーまたは紅茶 全9品

Lunch

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。

- ・びんちょう鮭のマリネ おろし野菜のヴィネグレット
- ・本日のスープ
- ・魚料理) 真鯛のポワレ 青豆とベーコンのブイオン仕立
- ・肉料理) 下記 ①から④ よりお選びください
- ①鶏もも肉マスタードパン粉焼き
- ②豊橋産ポークロースのソテー ルッコラと健康的なレモンオリーブ
- ③牛フィレ肉のステーキ 新玉葱ソース (<+¥500)
- ④シェフ厳選【知多牛】 ロースに変更 (<+¥1200)
- ・抹茶のミルフィーユ
- ・コーヒーまたは紅茶・パンまたはライス 全7品

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。

- ・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 鱈の西京焼き 甘長獅子唐
- ※肉料理 下記 ①から④ よりお選びください
- ①鶏もも肉の山椒焼き 照り焼きソース
- ②豊橋産ポークロースのソテー オニオンソース
- ③牛フィレダイスステーキ 和風おろし (<+¥500)
- ④シェフ厳選【知多牛】 ロースに変更 (<+¥1,200)
- ・春のアサリうどん (ガマゴリうどん)
- ・デザート・コーヒーまたは紅茶 全8品

好評お値打ちランチセット ¥2,880 (食後ドリンク付)
(ドリンク別¥2,580)



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



ランチセット 食後のドリンク
コーヒー、紅茶 他からお選び頂けます。

※割引対象外



特選海鮮重定食

- ・地魚メインの特選海鮮重
- ・小鉢
- ・サラダ
- ・漬物・ナカモの味噌汁
- ・ミニデザート

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才位までのお子様を対象です。
- ※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。

ヴェルジエのおすすめ

知多牛ステーキ

＊ヴェルジエがお奨めする「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」を是非お話し上げてください。



Dinner & Lunch

◆ 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・ミニデザート・コーヒーまたは紅茶

