

Tea time 14:00 - 17:00

夏のアフタヌーンティーセット

¥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葉子など。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

メロンと桃の夏パフェ



メロン
桃
白桃ロールケーキ
白桃ゼリー
バナナコッタ
ブルーベリー
バニラアイス
ガーベラチョコ

ワンドリンク付き ¥1,800
単品 ¥1,300

プチケーキセット ¥1,100

夏 納涼パーティープラン 夏

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

・中瓶ビール・ワイン（赤・白）・ウイスキー・ハイボール
・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

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。

※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。

ホームページはこちら



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 ¥2,000 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！



Restaurant Verger
CYPRESS GARDEN HOTEL

2025年 6月7月8月

Summer

シェフおすすめランチ&ディナー



極上のフレンチ ラ・メイユール ¥8,000

Menu

- ・キャロットムースとキャビア〜シェフからのご挨拶
- ・帆立貝の燻製と完熟トマトの蜂蜜風味
- ・南瓜のスープ
- ・オマール海老のカダイフ包みと魚介のガレット 2種ソース
- ・お口直しのシャーベット
- ・A5ランク飛騨牛ロースとフォワグラのソテー
- ・彩り野菜のボローパン
- ・デザート盛合わせ (桃のコンポート、マンゴープリン、ティラミス)
- ・コーヒー または 紅茶
- ・パンとバター 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。

レストラン ヴェルジェ

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.)

2025年 6月7月8月

◆ 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



※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。

＊ヴェルジェがお奨める「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。

ヴェルジェのおすすめ 知多牛ステーキ

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

ミニセゾン ¥4,500



- ・鰻のフリットとガスパチョ
- ・鴨肉のバテと彩り野菜
- ・馬鈴薯と桃のビシソワーズ

※ミニセゾンは魚または肉のどちらかチョイス

- ・魚料理 太刀魚と魚介のパンチェッタ巻き
バルサミコソース
- ・肉料理 牛フィレステーキと焼き玉蜀黍ビュレ
赤ワインソース

シェフ厳選【知多牛】ロースに変更 (+¥1,200)

・ティラミスとアイスクリーム添え

・パンとバター ・コーヒーまたは紅茶 全8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



- ・和洋前菜四種
- ・お造り盛合わせ
- ・魚料理 鰻 梅紫蘇天婦羅
- ・肉料理 下記 ①から③ よりお選びください

①豚バラ肉のやわらか煮

②牛フィレ肉と菜園野菜のソテー 和風ソース (+¥500)

③シェフ厳選【知多牛】ロースに変更 (+¥1,200)

・蟹茶碗蒸し・食事 (ご飯 味噌汁 香物)

・デザート ・コーヒーまたは紅茶 全10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。

Lunch menu

お値打ちランチセット ¥2,880 (食後ドリンク付)
(食事のみ¥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

お刺身定食



- ・お刺身八種盛り
- ・ご飯・漬物・ナカモの味噌汁
- ・ミニデザート

食後のドリンク
コーヒー、紅茶
他からお選び
頂けます。



魚料理 & 肉料理

うれしいお昼のフルコース

シャルマン ¥3,480



- ・サーモンマリネと彩り野菜のガトー仕立て
- ・本日のスープ (6月温製 7月8月冷製)
- ・魚料理 スズキのポワレ
フレッシュトマトのバジル風味
- ・肉料理 下記 ①から③ よりお選びください
- ①三河豚ロースポークの香草焼きフォンデュ
- ②牛フィレ肉のステーキ
リゾットクロケット添え (+¥500)
- ③シェフ厳選【知多牛】ロースに変更 (+¥1200)
- ・季節のデザート盛り合わせ
- ・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



- ・和洋前菜三種 ・お造り盛り合わせ
- ・メイン料理～魚料理または肉料理どちらかチョイス
- ※魚料理 鰻 梅紫蘇天婦羅
- ※肉料理 下記 ①から③ よりお選びください
- ①豚バラ肉のやわらか煮
- ②牛フィレ肉と菜園野菜のソテー
和風ソース (+¥500)
- ③シェフ厳選【知多牛】ロースに変更 (+¥1,200)
- ・蟹茶碗蒸し・食事 (ご飯 味噌汁 香物)
- ・デザート ・コーヒーまたは紅茶 全10品

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。(ランチ&ディナー)