



バンクシー展開催中 2月3日(水)~5月31日(月)
 金山総合駅南口 旧名古屋ボストン美術館にて
※入場には事前購入チケットが必要となります

2018年からモスクワ、サンクトペテルブルグ、
 マドリード、リスボン、香港、横浜、大阪の世界
 7都市を巡回し、100万人以上の人々を熱狂させた
 展覧会が名古屋にやってくる。

イギリスを拠点に活動し、世界で最も注目されて
 いるアーティストの一人、バンクシーの70点以上
 の作品が初上陸。いったい彼はアーティストなの
 かビジネスマンなのか、天才なのかそれとも反逆
 者なのか。是非ともその目でお確かめください。

個室プラン & レストランヴェルジェ

旧名古屋ボストン美術館にて開催中の「バンクシー展 天才か反逆者か」(名古屋展)
 鑑賞後、期間内に電子チケット又は半券を提示して頂くと下記の特典が受けられます。
 ぜひ鑑賞後、期間内にお越しくださいませ。*個室プランは予約が必要です

個室プラン

2名以上から使える2時間制個室プラン(平日は2時間半)
 食事コースは¥5,000と¥7,000のどちらか。
 オプションのクレープシュゼットのワゴンサービスが無料に。

¥1,200→**¥無料** *クレープシュゼットのオプションは4名様まで

***こちらのプランは予約制です(3日前まで)**

*ドリンク代は別途です



※写真はイメージです

レストラン ヴェルジェ

ランチタイム 11:30-14:00 →**10%割引**

ティータイム 14:00-17:00 →**30%割引**

ディナータイム 18:00-22:00 →**20%割引**

ディナータイムの営業時間は変わることがあります。当面の間は17:30-21:00まで

- *料理と飲み物が割引となります
- *他の割引特典との併用はできません
- *割引メニューとテイクアウトは対象外です



※写真はイメージです

今後、新型コロナウイルスの感染状況によって、やむを得ずプランの
 中止や臨時休業となる場合がございます。予めご了承ください。

〒456-0002

名古屋市熱田区金山町一丁目9番8号

CYPRESS GARDEN HOTEL

052-679-1660(宴会直通/個室プラン)

052-684-7850(レストラン直通)

052-679-1661(代表)

ご不明な点はお気軽にお問い合わせください

2021 SPRING
March/April
3.4

レストラン「ヴェルジェ」
春のランチ&ディナー

LUNCH 11:30-14:00

旬の食材を使用したお魚とお肉のダブル
メインが楽しめる女性に人気のランチ
フレンチコース「フローラ」
¥2,800



その他にも期間限定LUNCHでお値打ちにご利用頂けるステーキ御膳
¥2,000やワンプレートランチ¥1,700も人気!

DINNER 17:30-21:00※



三河湾産の旬のあさりを使ったガマゴリ
うどんや、鶏肉の美味しさだけを味わえる
奥三河地鶏「輝」の水炊きが楽しめる
和食御膳「四季」
¥4,200

その他にもDINNER限定で8種の穀物で作ったスモークサーモンサンドと
アンガスビーフステーキが楽しめる「ワンプレートディナー」¥3,000
や、フルコースでありながら軽やかに召しあがられるシェフおすすめの華やか
なフレンチコース「シーズナル」¥4,200が人気!

※ディナータイムの営業時間は変わることがございます

TEA TIME 14:00-17:00

3月4月限定 季節のデザート

桜のムース 春の訪れ

ほんのりと桜香るムース&ゼリーとふんわり
軽いシャンティにパンケーキと可愛いいちご
をあしらった春のデザート



¥1,200 お飲み物付き

ケーキやシャーベット、季節のフルーツ盛り合わせにお飲み物1ドリンクも
ついて ¥1,200の「デザート盛り合わせセット」が人気NO.1!
+¥380で90分ドリンクおかわり自由に!

少人数制
個室プラン

様々なシーンに使える個室を
贅沢にお値打ちに今だけ



周りを気にせずに

ゆっくりと食事がしたい
いつもの食事から
特別なシーンまで
思い出に残る時間を
ご提供します

時間 2時間制
※平日は2時間半まで
人数 2名~6名
料理 コース料理
料金 ¥5,000円
¥7,000円
予約 3日前まで
精算 現金かクレジットカード



OPTION —オプション—

飲み放題 ¥2,200
メッセージプレート(小菓子付き) ¥500
アクリルパネル ¥無料
クレープシュゼット(ワゴンサービス) ¥1,200
※4名までのご利用の場合とさせていただきます

クレープシュゼットが期間限定(4月30日まで)で半額に ¥1,200▶¥600

更にバンクシー展のチケット提示で5月末まで**無料**に

※ドリンクは別途になります
※時間は1時から20時の中の2時間です
※プランは急遽中止になる場合がございます

※10才までのお子様は¥1,620にて承ります
※アレルギーや苦手な食材などございましたら
お気軽にご相談ください

¥5,000

MENU——

- ・フォワグラと小玉葱のファルシー
- ・ズワイ蟹とアボカドと林檎のタンバル仕立て
蜂蜜のヴィネグレットソース
- ・旬が味わえる鮮魚と魚介のプロバンサル風
- ・ブラックアンガス牛のグリエ ポワブルソース
野菜のフリットを添えて
- ・ガトーショコラとフランボワーズのソルベ
ミックスベリーソース
- ・パン
- ・コーヒー又は紅茶と小菓子

¥7,000

MENU——

- ・活鮑と旬野菜のパートブリック包み
- ・うずらのガランティーン 葡萄のジュレを添えて
- ・金目鯛のムースと赤座海老のバブル
季節野菜のスープ仕立て
- ・お口直しのソルベ
- ・尾張牛 ヒレとロースのアンサンブル 二種ソース
- ・ホテルメイドケーキと時季のフルーツの盛合せ
- ・パン
- ・コーヒー又は紅茶と小菓子

※写真は全てイメージです。※全メニュー、食材の仕入れの都合上、内容及び、お皿、盛り付け等の仕様が告知なく変更する場合がございます。予めご了承ください。ご不明な点はお気軽にお問い合わせ下さい。

※ご提示料金は全てサービス料及び消費税込です。※詳しくはHPをご覧くださいませ。