

テキストを入力してください もっと身近に もっと気軽に

# 夏の個室空間を楽しもう

要予約

個室だからこそできることがある。

周りの目を気にせずに、まるで自宅のようにリラックスできるそんな空間。

純粋に料理を楽しみたい。アフタヌーンティーを中心にデザートを楽しみたい。料理とアフタヌーンティーどちらも楽しみたいなど、3タイプの中からあなた好みのコースがきっと見つかる。

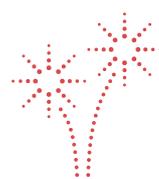
また、目の前でお作りする幻想的な炎の演出「デザートワゴンサービス」をぜひ、体感してください。

## 夏の個室空間を楽しむプランの3つのPoint

全コースに乾杯用  
スパークリング  
ワイン付き



全コースにデザートワゴン  
サービス付き



全コースにコーヒー  
又は紅茶の  
ポット付き

※ノンアルコールに変更可能

一級レストランサービス技能士による  
デザートワゴンサービス

- フルーツフランベ バニラアイス添え  
又は
- クレープシュゼット

ぜひ、青白く光る炎の演出をご覧ください。



## 夏の個室空間を楽しむ3タイプのコース

同僚や友人とのサマーランチや夕涼みのひと時として、大切な人と個室ならではの食事として、ランチでもディナーでも、様々なシーンに合わせて、個室空間を気軽に楽しんでいただけたら幸いです。

### 夏の料理を楽しむコース

¥5,000(うち税¥454)

メニュー例

- 本日のアミューズ
- 旬の鰻と鱧の食べ比べ
- 本日の冷製スープ
- 三河湾で捕れた鮮魚のポワレ
- 尾張牛のロースステーキ 夏野菜添え
- 自家製紅茶のシフォンケーキ
- フルーツフランベ バニラアイス添え
- コーヒー又は紅茶 (専用ポット付き)



旬の鰻と鱧の食べ比べ ※写真はイメージです

■お魚料理とお肉料理のソースを和風か洋風かどちらかお選びいただけます。

Point

洋で統一してフレンチに。和を選んで和洋折衷コースにもできます。

\*メニュー内容は急遽変わる場合がございます。予めご了承ください。

### 夏の料理とアフタヌーンティー二段スタンド

¥4,500(うち税¥381)

メニュー例

- シェフの夏オードブル
- 本日の冷製スープ
- アスパラとベーコンのグリーンパスタ  
又は三河産豚フィレ肉のグリエ+¥400  
又は国産牛のサイコロステーキ+¥800
- アフタヌーンティー二段スタンド
- 季節のフルーツフランベ バニラアイス添え  
又はクレープシュゼット+¥300
- コーヒー又は紅茶 (専用ポット付き)



アフタヌーンティー二段スタンド ※写真はイメージです。

好評につき  
期間延長

Point

メインをパスタのままでも、お肉料理に変更することもできます。

\*メニュー内容は急遽変わる場合がございます。予めご了承ください。

## アフタヌーンティーデザート

¥3,000(うち税¥272)

メニュー例

- アフタヌーンティー二段スタンド
- 季節のフルーツフランベ バニラアイス添え  
又はクレープシュゼット+¥300
- コーヒー又は紅茶（専用ポット付き）



クレープシュゼット ※写真はイメージです。

### アフタヌーンティー二段スタンドメニュー例

- |             |              |
|-------------|--------------|
| ■紅茶のシフォンケーキ | ■バナナの豆乳プリン   |
| ■本日のケーキ     | ■いちごのマカロン    |
| ■フルーツサンド    | ■アーモンドビスコッティ |
| ■抹茶のムース     | ■ココナッツクッキー   |

※メニュー内容は急遽変わる場合がございます。予めご了承ください。

※表記金額は全て税サ込みです。

※写真は全てイメージです。

※アレルギーや苦手な食材がございましたらお気軽にご相談下さい。

スタッフによる  
Instagram  
やってます



CYPRESS.GARDEN.HOTEL

クレープシュゼット  
が無料になる特典  
やってます。

◀チェック

ご予約・お問い合わせ / 052-679-1660 直通 (平日10:00-19:00)