

## 今月のディナーおすすめ料理

17:00 - 21:00 (20:00L.O.) 数量限定の特別料理 ※割引対象外

※2026年1月1日から4日まで販売休止

### 三種の旨みが織りなす、冬の贅沢すき煮鍋

～知多牛、鴨、豚の三種のすき煮と釜炊き鯛めしの贅沢御膳～

知多牛のコク、豚ロースのまろやかさ、鴨肉の香ばしさを、スッパリとした割り下でじっくり煮込んだ「三種のすき煮」。ふっくら炊き上げた釜炊き鯛めしとともに、心も体も温まる御膳に仕上げました。湯気の向こうに広がる、冬だけのごちそう時間をぜひご堪能ください。一日数量限定です。

### 冬の三彩すき煮と釜炊き鯛めし御膳

一日10食限定

特別価格 → ¥5,500

- 知多牛、鴨、豚、三種すき煮鍋・釜炊き鯛めし  
・天麩羅盛り・茶碗蒸し・小鉢・ナカモの赤だし  
・漬物・ミニデザート・コーヒーまたは紅茶



### 冬の三彩すき煮御膳

一日10食限定

特別価格 → ¥3,300

- 知多牛、鴨、豚、三種すき煮鍋・釜炊きご飯  
・小鉢・ナカモの赤だし・漬物

#### 追加料理

お造り三種盛合せ (甘エビ、タイ、マグロ) ¥1,100

天ぷら盛合せ (海老2尾、キス1尾、獅子唐) ¥880

茶碗蒸し ¥440

プチデザートとコーヒーまたは紅茶 ¥1,100

※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。

## お正月のご案内

2026年1月1日から4日 ※要予約

Dinner 17:00 - 21:00 (20:00L.O.)

Lunch 11:30 - 14:00 (14:00L.O.)

### 和洋折衷「音」¥4,500

- ・和洋前菜の盛り合わせ ・お造り ・天麩羅盛り  
・ミックスビーンズ&ポークのチリトマト煮込み  
・茶碗蒸し・天むす・ナカモの赤だし・漬物  
・デザート・コーヒーまたは紅茶 全10品

### 和洋折衷「彩」¥6,000

- ・和洋前菜の盛り合わせ ・サラダ ・お造り ・天麩羅盛り  
・牛フィレ肉のロースト和風おろしソース  
・茶碗蒸し・蟹の釜飯・ナカモの赤だし・漬物  
・デザート・コーヒーまたは紅茶 全11品

### 和洋折衷「奏」¥8,000

- ・和洋前菜の盛り合わせ ・サラダ ・お造り ・天麩羅盛り  
・知多牛、鴨肉、豚ロースのすき煮鍋  
・茶碗蒸し・釜炊き鯛めし・ナカモの赤だし・漬物  
・デザート・コーヒーまたは紅茶 全11品



レストラン ヴェルジェ

〒456-0002 愛知県名古屋市熱田区金山町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 052-679-1661 (代表)

Open hours 7:00 - 21:00

<http://www.cypress-garden.co.jp> [verger@cypress-garden.co.jp](mailto:verger@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。※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。

2025 12 Dec. ▶ 2026 2 Feb.

Dinner 17:00 - 21:00 (20:00L.O.)

Lunch 11:30 - 14:00 (14:00L.O.)

## 冬のご案内

### Dinner & Lunch Menu

カジュアルエレガンスな創作フレンチ  
シェフお勧めコース



### セゾン ¥5,800 平日ランチ ¥5,500

平日ランチは通常営業日の月～金のみ提供しております  
(GW・お盆・年末年始などの連休期間は除く)

2026年1月1日から4日まで販売休止

いろいろ野菜とサーモンのモザイク仕立て  
リコッタチーズ添え

マグレ鴨肉の燻製とキノコのボローヴァン

ムール貝と魚介類のスープ

鯖のボワレ イクラをのせて  
2種類のマスタードソース

牛フィレ肉のステーキと紅はるかのペースト  
ミニナム野菜を添えて

フランボワーズムースとはちみつレモンのパウンドケーキ  
パンとバター

コーヒー または 紅茶 全9品

レストラン ヴェルジェ

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。

## Dinner & Lunch

Dinner 17:00 - 21:00 (20:00L.O.) Lunch 11:30 - 14:00 (14:00L.O.)

平日ランチは通常営業日の月～金のみご提供しております（GW・お盆・年末年始などの連休期間は除く）

2026年1月1日から4日まで販売休止

魚料理と選べる肉料理カジュアルフレンチコース

シャルマン ¥3,780

平日ランチ ¥3,480



1番人気

### menu

- ・田舎風パテのサラダ仕立て
- ・本日のスープ

- ・タラのムニエル 焦がしバターソース

- ・肉料理 ①から③ より一品お選びください

- ①ポーク&ミックスビーンズのチリトマト煮込み

- ②牛フィレステーキと春菊のピュレ 赤ワインソース（+¥500）

- ③シェフ厳選【知多牛】ロースに変更（+¥1200）

- ・シャルマンのデザート

- ・コーヒーまたは紅茶

- ・パン（またはライス） 全7品

※写真は②の牛フィレステーキ



お子様プレート  
¥1,800

スープ、パンまたはライス、  
ソフトドリンクつき

※休日料金¥2,000

※10才位までのお子様が対象です。  
※メニューの変更が生じる場合が  
ございます。

旬を彩るカジュアルな和食会席

花はないろ彩 ¥3,780 平日ランチ ¥3,480



- ・小鉢 ・お造り二種 ・天麩羅盛り
- ・肉料理 下記 ①から③ よりお選びください
- ①山芋と豚のバラ肉巻き 大葉風味の照り焼き
- ②ローストビーフ 和風おろし（+¥500）
- ③シェフ厳選【知多牛】ロースに変更（+¥1,200）
- ・茶碗蒸し ・天むす ・ナカモの赤だし ・漬物
- ・デザート ・コーヒーまたは紅茶 全10品

四季折々を味わう創作和食会席

四季しきさい彩 ¥4,800 平日ランチ ¥4,500



- ・小鉢 ・お造り三種 ・天麩羅盛り
- ・肉料理 下記 ①から③ よりお選びください
- ①山芋と豚のバラ肉巻き 大葉風味の照り焼き
- ②ローストビーフ 和風おろし（+¥500）
- ③シェフ厳選【知多牛】ロースに変更（+¥1,200）
- ・茶碗蒸し ・紅ズワイ蟹の釜飯 ・ナカモの赤だし ・漬物
- ・デザート ・コーヒーまたは紅茶 全10品

Lunch 11:30-14:00

お値打ちランチ ※割引対象外

2026年1月1日から4日まで販売休止

【大エビフライコース】 ¥2,980



- ・大エビフライ4本
- ・ミニ前菜・スープ
- ・パン（またはライス）
- ・デザート・コーヒーまたは紅茶

【大エビフライセット】  
¥2,200

- ・大エビフライ4本
- ・スープ・パン（またはライス）

【牛ステーキコース】 ¥2,980



- ・牛ヒレステーキ120g<sup>2</sup>
- ・ミニ前菜・スープ
- ・パン（またはライス）
- ・デザート・コーヒーまたは紅茶

【牛ステーキセット】  
¥2,200

- ・牛ヒレステーキ120g<sup>2</sup>
- ・スープ・パン（またはライス）

## フリードリンクプラン

Aプラン/フレンチコース+フリードリンク  
¥6,600

Bプラン/フレンチコース+フリードリンク  
¥8,000

Cプラン/和食会席+フリードリンク  
¥6,600

フリードリンク120分/ラストオーダー30分前

- ・瓶ビール（麒麟・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

受付時間Dinner 17:00～(19:00最終受付) Lunch 11:30 ～ (13:00最終受付)

※テーブル席2時間制※2名様より受付※50名様から貸切何※割引対象外

※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。

※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。