



秋のごちそう



2026 9 Sep. 10 Oct. 11 Nov.

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

シェフおすすめフレンチコース



セゾン ¥5,800

平日ランチ
¥5,500

- ・ぶなしめじのギリシャ風マリネ
 - ・真鯛のカルパッチョ オリーブオイルとともに
 - ・ボルシチスープ
 - ・的鯛のポワレ トマトとシブレットのノイークリームソース
 - ・牛フィレのグリル シャンピニオンデュークセル添え 椎茸マデラソース
 - ・セゾンのデザート
 - ・パン ・コーヒーまたは紅茶 全7品
- ※追加料金で肉料理の変更を承ります。
シェフ厳選【知多牛ロース】〈+¥1200〉

一番人気のフレンチコース



シャルマン ¥3,780

平日ランチ
¥3,480

- ・合鴨ロースト、しめじマリネ添え
- ・本日のスープ
- ・サーモンのポワレ、ブルノワ野菜添え トマトフォンデュソース
- ・肉料理 下記①から③よりお選びください
- ①豚肉のブレゼ、舞茸フリット添え マデラソース
- ②牛フィレスステーキ シャリアピンソース 〈+¥700〉
- ③シェフ厳選【知多牛ロース】 シャリアピンソース 〈+¥1200〉
- ・シャルマンのお楽しみデザート
- ・パンまたはライス ・コーヒーまたは紅茶 全7品

秋を楽しむ創作和会席



四季しきさい彩 ¥4,800

平日ランチ
¥4,500

- ・小鉢 蒟蒻のトマト和え
- ・お造り三種
- ・天麩羅 エビ キス 椎茸 春菊
- ・肉料理 下記①から③よりお選びください
- ①豚肉の甘辛煮 ②牛サイコロステーキ 〈+¥700〉
- ③シェフ厳選【知多牛ロース】 〈+¥1,200〉
- ・茶碗蒸し ・きのこの炊き込みご飯 ・ナカモの味噌汁
- ・漬け物 ・デザート ・コーヒーまたは紅茶 全11品

秋の彩りお値打ち会席



花はないろ彩 ¥3,780

平日ランチ
¥3,480

- ・小鉢 蒟蒻のトマト和え
- ・お造り二種
- ・天麩羅 エビ キス 椎茸 春菊
- ・肉料理 下記①から③よりお選びください
- ①豚肉の甘辛煮 ②牛サイコロステーキ 〈+¥700〉
- ③シェフ厳選【知多牛ロース】 〈+¥1,200〉
- ・茶碗蒸し ・焼きおにぎり ・ナカモの味噌汁 ・漬け物
- ・デザート ・コーヒーまたは紅茶 全11品

Many Thanks
30th



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

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)

お子様プレート

¥1,800 休日料金¥2,000

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

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)
※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。