

Desserts



春のアフタヌーンティー セット
14:00~17:00

¥3,500 おひとり様

2段のティースタンドにはセイボリー、本日の特製スイーツ、季節のスイーツや小菓子など。ドリンクは有名シロップメーカー・モナンが愉しめる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



春のパフェ
14:00~17:00

ワンドリンク付き ¥1,800
単品 ¥1,300



パティシエセット

ワンドリンク付き ¥1,200
コーヒーまたは紅茶から
お選びください

10:00~20:00

2026年 3月4月5月 INFORMATION



春の歓送迎会パーティープラン

Aプラン

フリードリンク120分付き

¥8,800

◆オードブル 2品 ◆スープ ◆魚料理 ◆牛肉料理◆パン ◆デザート ◆コーヒー 全8品

Bプラン

フリードリンク120分付き

¥6,600

◆オードブル ◆スープ ◆魚料理 ◆ポーク料理 ◆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

・瓶ビール・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
テーブル席2時間制

受付時間Dinner 17:00 - 21:00 (19:00最終受付) Lunch 11:30 - 14:00 (13:30L.O.)

※2名様より受付※50名様から貸切可※割引対象外※開催期間3月1日~5月31日

レストラン ヴェルジエ

〒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

Dinner 17:00 - 21:00 (20:00L.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。



レストラン ヴェルジエ
Restaurant Verger
CYPRESS GARDEN HOTEL

ホームページはこちら



✓ 今月のおすすめディナー

贅沢三彩しゃぶしゃぶ あさりの釜めし定食

一日10食限定
特別価格 ￥3,300



※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
□ 知多牛、豚、鴨、三種のしゃぶしゃぶ
・あさりの釜めし・赤だし・小鉢・漬物
(ポン酢 ゴマだれ 特製オニオンだれ)

✓ 店長おすすめ

贅沢三彩しゃぶしゃぶ あさりの釜めし御膳

一日10食限定
特別価格 ￥5,500

□ 知多牛、豚、鴨、三種のしゃぶしゃぶ
・天麩羅・あさりの釜めし・赤だし
・茶碗蒸し・小鉢・漬物
(ポン酢 ゴマだれ 特製オニオンだれ)
・デザート・コーヒー



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
チヂデザートとコーヒーまたは紅茶 ￥1,200

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

カジュアルエレガンスな創作フレンチ
セゾン ￥5,800 平日ランチ
￥5,500



- グリーンピースムース キャビアロリ添え
- サーモンとイカのタルタル オレンジ風味
- かぼちゃスープ
- ホウポウのポワレ プロヴァス風
赤ビーマンのクリーミー華やかなバジルの香り
- 牛フィレ肉のステーキ ミルクリゾットとサラダ添え
マデラソース
- ※シェフ厳選【知多牛】ロースに変更 ￥1,200
- セゾンのデザート・コーヒーまたは紅茶
- パン3種とバター 全8品

花はいいろ彩 ￥3,780 平日ランチ
￥3,480



- 小鉢・お造り二種
- メバルのあられ揚げ
- 肉料理～①から③よりお選びください～
- ①豚ロース 味噌風味のデミグラス
- ②牛フィレサイコロステーキ 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・春のアサリうどん
- デザート・コーヒーまたは紅茶 全7品

魚料理と選べる肉料理カジュアルフレンチ
シャルマン ￥3,780 平日ランチ
￥3,480



- ホタテ貝とムール貝のサラダ仕立て ピーツドレッシング
- 本日のスープ・桜鯛のポワレ 2色ソース
- 肉料理) 下記①から③よりお選びください
①三元豚ロースのソテー 春の筍とトマト添え
赤ワインデグラザージュ
- ②牛フィレ肉のステーキ 芽吹く春野菜添え
粒マスタードソース ￥500
- ③シェフ厳選【知多牛】ロースに変更 ￥1,200
- ピスタチオプリン ショートケーキ フルーツ
- コーヒーまたは紅茶・パンまたはライス 全7品

お子様プレート
￥1,800

※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。



ハンバーグ、エビフライ、唐揚げ、フライドポテト、スープ、パンまたはライス、デザート、ドリンクつき

お値打ち プレート ランチ



牛ヒレ
120g

※ヒレステーキプレートコースのイメージ写真 (上段)
※大エビフライのイメージ写真 (下段)



※コース《平日￥2,980》《休日￥3,300》
※平日限定セット￥2,200

(ヒレステーキまたはエビフライ・スープ・パンまたはライス)

【ヒレステーキ】

- 牛ヒレステーキ120g
- 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

ナカモノのつけてみそかけてみそと味わう 【ジャンボエビフライ】

つけみそ
かけみそ

- エビフライ4本 (プレーン2本、香草、梅紫蘇、各1本)
- ※ナカモノのつけてみそかけてみそ、オリジナルタルタルソース
- 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

※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。