

Desserts



¥3,500 おひとり様

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



ワンドリンク付き ¥1,800
単品 ¥1,300



プチケーキセット
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

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

◆オードヴル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

◆オードヴル ◆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

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。



2026年 3月4月5月 INFORMATION



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

ホームページはこちら



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

✓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
(ボン酢 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
(ボン酢 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

プチ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。

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
- ・ホウボウのポワレ プロヴァンス風
- ・赤ピーマンのクーリ 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

花はないろ彩 ¥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 ビーツドレッシング
- ・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
- 赤ワインデグラサージュ
- 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



牛フィレ
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)



ジャンボエビフライ
大海老
4本!!

※コース《平日¥2,980》《休日¥3,300》※割引対象外
※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

ナカモのつけてみそかけてみそと味わう
【ジャンボエビフライ】



- ・エビフライ4本(プレーン2本、香草、梅紫蘇、各1本)
- ※ナカモ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。