

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■モナガが愉しめる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



ピーチケーキセット

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 愛知県名古屋市長久山町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

SPRING

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



✓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



知多牛
豚
鶏
鴨
肉

※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
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。

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)

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
- ・ハウボウのポワレ 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(+¥1200)
- ・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

旬を彩るカジュアルな和食会席

花はない彩 ¥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



- ・ホタルイカとムール貝のサラダ仕立て ビーツドレッシング・小鉢 ・お造り三種
- ・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(+¥1200)
- ・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

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



- ・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(+¥500)
- ③シェフ厳選【知多牛】ロース(+¥1,200)
- ・茶碗蒸し・釜炊きご飯 しらす添え・味噌汁・漬物
- ・デザート・コーヒーまたは紅茶 全7品

お子様プレート

¥1,800 (休日¥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

※コース《平日¥2,980》《休日¥3,300》
※平日限定セット¥2,200
(ヒレスステーキまたはエビフライ)・スープ・パンまたはライス

【ヒレスステーキ】

- ・牛ヒレスステーキ120g²
- ・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

牛フィレ
120g²



※ヒレス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!!



ナカモのつけみそかけみそと味わう
【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。