

Recommend Course

エルシィ特製 鰻鰯姿煮コース

エルシィで大人気のフカヒレの姿煮込みがメインの贅沢なコースです



※写真はイメージです。
銘々盛りにてご提供致します。

白檀～びゃくだん 7,150 円(税込)

2名様より

特製前菜
フカヒレの姿煮込み
帆立貝、アオリイカ、野菜のXO醤炒め
牛ヒレ肉と野菜のオイスターソース炒め
大海老のチリソース煮
蟹レタス炒飯
デザート盛合せ

伽羅～きやら 8,800 円(税込)

2名様より 要予約

特製前菜
フカヒレの姿と蟹肉の煮込み
海の幸アワビと帆立貝、野菜の塩味炒め
牛ヒレ肉と野菜のXO醤炒め
大海老のチリソース煮
北京ダック
中華粽子
デザート盛合せ

中華団欒コース

2名様より

※写真はイメージです
銘々盛りにてご提供致します

ご家族・お仲間・会社関係のお集まりにお勧めのコースメニューです

団欒コース・3,300 円(税込)

三種前菜
海老のチリソース煮
豚肉と野菜のオイスター炒め
飲茶二種
若鶏のから揚げ 特製ソース
五目炒飯
杏仁豆腐

団欒コース・4,400 円(税込)

冷菜四種盛り
蟹肉入りコーンスープ
海老のチリソース煮
牛ヒレ肉と野菜のオイスターソース炒め
若鶏のから揚げマヨネーズ和え
五目炒飯
杏仁豆腐

団欒コース・5,500 円(税込)

冷菜四種盛り
蟹肉入りフカヒレスープ
海老とイカのあっさり塩味炒め
牛ヒレ肉と野菜の XO 醬炒め
鴨の香り揚げ 蒸しパン添え
蟹肉入り炒飯
杏仁豆腐

アラカルトメニュー【一品料理】

小盆：2～3名向け 中盆：4～5名向け

前 菜

くらげ、チャーシュー、蒸し鶏の盛合せ	小盆 2,200円 (税込)	中盆 3,300円 (税込)
コリコリくらげの冷製トマト添え	小盆 2,200円 (税込)	中盆 3,300円 (税込)
蒸し鶏の四川風ピリ辛胡麻ソース	小盆 1,800円 (税込)	中盆 2,650円 (税込)

海鮮料理

三種の茸と海老の茸ソース炒め	小盆 2,200円 (税込)	中盆 3,300円 (税込)
大海老のチリソース煮	小盆 3,100円 (税込)	中盆 4,650円 (税込)
大海老のマヨネーズ和え	小盆 3,100円 (税込)	中盆 4,650円 (税込)
海老のチリソース煮	小盆 2,200円 (税込)	中盆 3,300円 (税込)
海老のマヨネーズ和え	小盆 2,200円 (税込)	中盆 3,300円 (税込)

肉料理

牛ヒレ肉と野菜のXO醤炒め	小盆 2,600円 (税込)	中盆 3,800円 (税込)
牛ヒレ肉と野菜のオイスターソース炒め	小盆 2,200円 (税込)	中盆 3,200円 (税込)
牛肉の細切りとピーマンの醤油炒め	小盆 1,900円 (税込)	中盆 2,800円 (税込)
酢 豚	小盆 1,650円 (税込)	中盆 2,500円 (税込)
若鶏のカリカリ揚げ	小盆 1,500円 (税込)	中盆 2,250円 (税込)
若鶏の唐揚げマヨネーズ和え	小盆 1,650円 (税込)	中盆 2,500円 (税込)

野菜・豆腐 料理

麻婆豆腐	小盆 1,200円 (税込)	中盆 1,800円 (税込)
八宝菜	小盆 2,000円 (税込)	中盆 3,000円 (税込)

フカヒレ料理・スープ

特選フカヒレの姿煮込み	一枚 4,400円 (税込)	
蟹肉入りフカヒレスープ	1名盛 900円 (税込)	
蟹肉入りフカヒレスープ	小盆 3,300円 (税込)	中盆 4,500円 (税込)
蟹肉入りコーンスープ	小盆 1,200円 (税込)	中盆 1,800円 (税込)

フカヒレを身近に エルシィのフカヒレ料理



厳選したフカヒレを
ふんだんに使用した
極上の一杯をどうぞ

フカヒレそば

絶品

2,200 円(税込)

豊かな海の香りとともに、コクのあるスープが、
口の中に広がり一口ごとに深い味わいを楽しめます。
この特別なそばをぜひご賞味ください。



写真はBセットです

フカヒレそば

おすすめ

ハーフ&ハーフ【小鉢付】

◎厳選したフカヒレをふんだんに使用した
贅沢なハーフセットです。

A・B・C よりお選びください。

- | | |
|-----------------|-------------|
| A・ハーフ特製五目あんかけご飯 | 2,090 円(税込) |
| B・ハーフ蟹レタス炒飯 | 2,200 円(税込) |
| C・ハーフ五目炒飯 | 1,980 円(税込) |



ステーキ御膳

・フィレスステーキ【120g】

2,800 円
(税込)

・サーロインステーキ【180g】

2,600 円
(税込)

- ・フィレスステーキ or サーロインステーキ
・小鉢・スープ・サラダ・ライス

2種類の部位をご用意いたしました。
ヘルシーなフィレ肉、ジューシーなサーロインよりお選びください。



五目あんかけ焼きそば



五目あんかけつゆそば



五目あんかけご飯

【五目あんかけシリーズ】 各 1,650 円(税込)

◎五目あんかけ・焼きそば ◎五目あんかけ・かた焼きそば ◎五目あんかけ・ご飯 ◎五目あんかけ・つゆそば



野菜たっぷり坦々麺 1,450 円(税込)

たっぷり入ったシャキシャキ野菜の食感が食欲倍増！
胡麻もたっぷり！濃厚うま辛！濃く深い味わいをご賞味ください。
追い胡麻かけ放題！

お好みでラー油をいれて辛さを調整してお召し上がりください。

玉ねぎの甘みと豆板醤の辛みが八王子流！

八王子マーボー焼きそば
八王子マーボー麺

各 1,350 円(税込)



本格調理の深みのある味わいの麻婆豆腐に玉ねぎの甘みが良く合います。刻み玉ねぎのシャキシャキ食感がやみつきに！

★ ★ ★
ELCY
DINING



蟹レタス炒飯 1,700 円(税込)
五目炒飯 1,100 円(税込)
ライス 200 円(税込)
搾 菜 350 円(税込)

冬の味覚

冬 限定メニュー

12/2(火) ~ 3/1(日)



豚の角煮黒酢ソース
小盆 2,000円 中盆 3,100円 (税込)



海老とブロッコリーの塩味炒め
小盆 2,200円 中盆 3,300円 (税込)

たんみょん麻辣湯 1,320円 (税込)

海の恵み × ヘルシー麺 × ピリ辛
ホタテ・イカ・海老の旨みが溶け込む
サツマイモでんぷん麺の麻辣湯。
罪悪感ゼロで、心も体も満たされる一杯！

おすすめ



ズワイガニ入りあさっり海鮮そば

2,200円 (税込)

ズワイ蟹むき身を4本、海老、ホタテ、イカ
野菜をあっさり塩味に仕上げました。
贅沢な海鮮具材の旨味をお楽しみください。
野菜もしっかり！ヘルシーな汁そばです。



国産牛のすき焼き御膳 【予約制】 4,400円 (税込)

旬の「鰯大根」や「国産牛のすき焼き鍋」「天ぷら」など
冬の味覚を贅沢に盛り込んだ御膳です。
小鉢から始まり、デザートフルーツまで、
心づくしの品々をゆったりとお楽しみください。

小鉢
鰯大根
天ぷら
(海老・季節野菜)
厳選国産牛のすき焼き鍋
ご飯、香の物、お焼
フルーツ

【お正月期間は小鉢等お正月風に変わります】



料理長おすすめコース 【予約制】 5,500円 (税込)

前菜四種盛りから始まり、ハーブ豚と白菜の蒸しスープ、小籠包、
XO醤で炒めた牛ヒレ肉など、冬の味覚をふんだんに取り入れた
全七品のコース。中華まきや杏仁豆腐まで、ご満足いただける内容です。

四種盛合せ前菜
フカヒレ、ハーブ豚、白菜の四川風蒸しスープ
海老とブロッコリーの塩味炒め
小籠包、蒸野菜
牛日フィレ肉と季節野菜のXO醤炒め
中華まき
やわらか杏仁豆腐

点 心

飲茶 3種盛り (海老餃子・翡翠蒸し餃子・焼売) 650 円 (税込)

小籠包 3個 700 円 (税込)

もっちり餃子 5個 700 円 (税込)

チーズ入り海老チリ春巻き 2本 550 円 (税込)

パリパリ春巻き 2本 550 円 (税込)



チーズ入り海老チリ春巻き



小豆、フルーツ入りココナッツミルク
500 円 (税込)



餡入り胡麻団子 1個
200 円 (税込)



フルーツ入り杏仁豆腐
400 円 (税込)



アイスクリーム
400 円 (税込)

バニラ・ストロベリー・抹茶・ピーチシャーベット

写真はイメージです