ELLCY DINING
GRAND MENU

おすすめメニュー
11月

◆ランチタイム　11:30～15:00
（ラストオーダー 14:00）

◆ディナータイム　17:00～21:00
（ラストオーダー 20:00）



旬の素材を彩り豊かに取り入れ、前菜からメインまで秋の味わいを
バランスよく楽しめるコースです。和風ビーフシチュを中心に、
栗ごはんとフルーツコンポートまで季節感たっぷりに仕上げました。

おすすめ **季節限定コース　5,500円（税込）**

彩りオードブル盛り合わせ
きのこ入りフカヒレスープープ
海老と季節野菜のあっさり塩味炒め
白身魚のポワレ　ノアゼットソース
和風ビーフシチュー
栗ごはん
季節のフルーツのコンポート

写真はイメージです

おすすめメニュー
11月

「旬を少しずつ。贅沢を味わう季節御膳。」

和中の魅力をバランスよく盛り込んだ御膳です。
ご会食や特別なひとときに最適です。



季節御膳　4,400円（税込）

- 胡麻豆腐いくらのせ
- 旬の白身魚の煮付け
- 海老のチリソース煮
- 牛すき煮
- 温泉卵
- 彩りサラダ
- うどん
- 季節のフルーツ

写真はイメージです



ステーキ御膳

- ・フィレステーキ【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。

フカヒレそば
ハーフ&ハーフ

◎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。



＋





ハーフ
フカヒレそば ＋

- 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）

写真はイメージです

ELLCY DINING

おすすめメニュー
11月



旬の素材を彩り豊かに取り入れ
季節感たっぷりに仕上げました。

季節限定コース　5,500円（税込）

彩りオードブル盛り合わせ
きのこ入りフカヒレスープープ　New
海老と季節野菜のあっさり塩味炒め
白身魚のポワレ　ノアゼットソース
和風ビーフシチュー
栗ごはん
季節のフルーツのコンポート



牛しぐれ御膳

1,800円（税込）

牛バラ肉のしぐれ煮に
ご飯・サラダ・温泉卵まで揃う満足御膳



オレンジ香る　鴨ネギ創作うどん

～舞茸天添え～　1,650円（税込）

オレンジの器が香る、秋の創作うどん。　鴨ネギの旨みと舞茸天の香ばしさが重なり見た目も味わいも華やかな一皿です。
デザートにはカットオレンジを添えて、爽やかに締めくくります。

・うどん・合鴨・ネギ
・天ぷら（舞茸・エリンギ・大葉）・アンディーブ・赤ピーマン
・オレンジ



牛フィレ肉と具沢山きのこのオイスターソース炒め

小 2,200円／中 3,200円（税込）

上質な牛フィレ肉を丁寧に火入れし、数種のきのこを合わせて深みのあるオイスターソースでまとめました。
素材の旨みを重ねた、香り豊かで奥行きのある味わいです。



ノルウェーサーモンのソテー　きのこクリームソース

1,600円（税込）

外は香ばしく、中はしっとりと火入れしたサーモンに、きのこの香りを引き立てたまろやかなクリームソースを合わせました。
素材の旨みを丁寧に重ねた、やさしい余韻の残る一品です。

※写真は全てイメージです

龍皇
ロンファン

Recommend Course

エルシィ特製 鱶鰭姿煮コース

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～きゃら　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

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

※写真はイメージです



団欒コース・4,400円(税込)

オードブル三種盛り
蟹肉入りコーンスープ
海老のチリソース煮
冬瓜と巻き湯葉のきのこあんかけ
鶏のから揚げ　甘酢あんかけ
麻婆豆腐炒飯　焼きチーズのせ
やわらか杏仁豆腐



団欒コース・5,500円(税込)

オードブル四種盛り
蟹肉入りフカヒレスープ
三種のきのこと海老のきのこソース炒め
白身魚の蒸し物香油ソースかけ
牛フィレ肉と季節野菜のオイスターソース炒め
麻婆豆腐炒飯　焼きチーズのせ
やわらか杏仁豆腐

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 2,300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）

絶品

フカヒレそば　2,200円(税込)

厳選したフカヒレをふんだんに使用した贅沢なつゆそばです。





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！

お好みでラー油を足して辛味を調整してお召し上がりください。

八王子マーボーセット 1,850円 (税込)

玉ねぎの甘みと豆板醤の辛みが八王子流！

飲茶2種・サラダ・デザート 付

◆マーボー焼きそば　◆マーボー麺　◆マーボーご飯　よりお選びいただけます。



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！





単品　各 1,350円 (税込)

ELLCY 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)

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

写真はイメージです