

## Recommend Course

## エルシイ特製 鱧鰯姿煮コース

エルシイ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 ~びやくだん 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醬炒め

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醬炒め

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醬炒め	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)
蟹肉入りユーンスープ	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！

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！



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)



豚肉のやわらか煮  
小盆 2,000円 中盆 3,100円 (税込)



海老と春野菜の塩味炒め  
小盆 2,200円 中盆 3,300円 (税込)

## 桜海老入り炒飯 1,320円 (税込)

おすすめ

香ばしい桜海老の風味がふわりと広がる風味豊かな逸品です。  
具材の旨みを閉じ込め、軽やかな口当たり仕上げます。  
どなたにも食べやすい、おすすめの炒飯です。



## 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  
野菜をあさっ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。



## お花見御膳 【予約制】

4,400円 (税込)

「旬を少しずつ和の贅沢を味わう季節御膳」  
お造り、和風寄せ鍋、牛肉のカットステーキなど、  
季節の味覚を少しずつ楽しめる御膳です。  
ご会食や特別なひとときにもおすすめです。

青菜のおひたし しらす・いくらのおせ  
お造り三種 (マグロ・鯛・甘エビ)  
和風寄せ鍋  
牛肉カットステーキ  
うどん  
季節のフルーツ



## 料理長おすすめ 春のコース【予約制】

5,500円 (税込)

前菜から始まり、国産牛のやわらか煮、  
抹茶の杏仁豆腐まで続く、満足のフルコース。  
大切な方との食事や記念日にも最適です。

四種盛合せ前菜  
新玉ねぎのクリームスープ  
海老と春野菜の塩味炒め  
蟹爪甘酢フライ  
国産牛のやわらか煮  
桜海老入り炒飯  
抹茶の杏仁豆腐

# 点 心

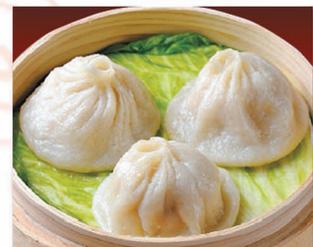
飲茶 3種盛り (海老餃子・翡翠蒸し餃子・焼売) 650円 (税込)

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)



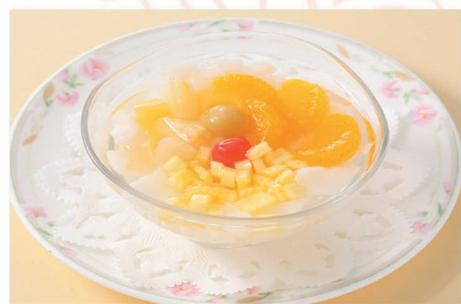
チーズ入り海老チリ春巻き



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