

ELCY DINING GRAND MENU

おすすめメニュー

8/1(土)～8/30(日)

◆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)



写真はイメージです

おすすめ 季節限定コース 5,500円(税込)

盛り合わせ前菜
冷製コーンクリームスープ
海老と季節野菜のオーロラソース
白身魚のソテー グリーンソース
牛ヒレ肉とゴーヤの豆鼓ソース炒め
ズワイ蟹入りあんかけチャーハン
季節のフルーツのコンポート

記念日・会食にも最適です
ブランド魚「あかねマス」
牛ヒレ肉、ズワイ蟹入り炒飯と
豪華な内容な特別コースです。

おすすめメニュー

8/1(土) ~ 8/30(日)

「旬を少しずつ。贅沢を味わう季節御膳。」

お造り、ブランド魚あかねマス

国産牛カットステーキ等

和洋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。

うなぎ

季節御膳

4,400 円 (税込)

お造り二種

天ぷら

あかねマスの西京焼き

国産牛カットステーキ エシャロットソース

うなぎご飯・椀・香の物

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。

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

まるごとトマトの冷やし中華

胡麻だれ or 醤油だれ

1,650円(税込)

彩り豊かな角切り野菜を散りばめた中華麺に、
丸ごとトマトを器に見立て、エビフライ・チャーシュー
玉子焼き・ミョウガなどの具材を贅沢に盛り込んだ一品です。
ごまダレまたは醤油ダレをお好みでお選びください。



薄切り豚肉のガーリックソース【雲白肉】

小 1,540円/中 2,420円(税込)

香ばしいガーリックの香りが食欲をそそる一皿
薄切り豚肉の柔らかさが際立ちます。



うなぎの蒲焼き (半尾)

1,650円(税込)

香ばしく焼き上げたうなぎをふっくらと仕上げました。
旨みと上品な甘さが食欲そそる贅沢な逸品です。

あかねマス (正式には 甲斐あかね鱒)

あかねマスとは、山梨県で開発された
高級ブランド魚で、ニジマスを改良した
"サーモンのように脂がのった大型マス"のことです。
見た目はニジマスに近いですが、
味わい・脂の質・身色がまったく別物となります。



あかねマスのブルブランソース

1,650円(税込)

バターと白ワインのkokをまとわせた、フレンチ仕立ての一皿。
あかねマスの上品な旨味をご賞味ください。

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 2,300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)
蟹肉入りユーンスープ	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增！
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)

★
★
★
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)

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