

特別套餐

スペシャリテ

晚間套餐

ディナーコース

開胃菜

主廚特製開胃菜

アミューズ

シェフオリジナルアミューズ

冷前菜

主廚特製5種前菜拼盤

冷製前菜

シェフ特製前菜5種盛合せ

熱前菜

蟹肉和蛤蜊的法式奶油湯
鮮貝汁奶油泡沫和龍蝦高湯 配大米和海苔脆餅

溫製前菜

ズワイガニと蛤のロワイヤル風
貝出汁の泡とフォンドオマール
お米と青のりのチップ

米飯菜餚

帶有細葉蔥和海帶香氣的意義式海膽燴飯燉飯

米料理

生雲丹のリゾット
シブレットと昆布の香り

魚料理

炸立鱗甘鯛和扇貝
配以鮭魚卵和魚子醬的香草油醬汁

魚料理

甘鯛の鱗焼きと帆立の炙り
イクラとキャビアのハーブオイルソース

肉料理

用和牛菲力牛排和油封鵝肝製作的羅西尼牛排
配以松露醬汁

肉料理

和牛フィレとフォアグラのコンフィ
ロッシェニ仕立て
トリュフ香るそのジュのソース

甜品

奶油起司慕斯和森林水果
三款迷你點心

デザート

クリームチーズのムースと森の果実
ミニアルディーズ3種

咖啡

咖啡或紅茶

カフェ

コーヒー または 紅茶

19,800 日元

以上金額包含稅金。在此金額以外將徵收10%的服務費。



Elysion 套餐

エリュシオン

晚間套餐

ディナーコース

開胃菜

煙燻白花菜慕斯和生海膽

アミューズ

燻製カリフラワームースと生雲丹

冷前菜

印式烤淡菜和油封馬鈴薯
日式福神漬和優格慕斯

冷製前菜

タンドリームール貝とジャガイモのコンフィ
福神漬けとヨーグルトのムース

熱前菜

日式山菜和白魚的酥皮派
芹菜配梅子肉醬

溫製前菜

山菜と白魚のパートブリック包み
セリのブーケと梅肉ソース

義大利麵

義式細扁麵配烤下仁田蔥和蟹肉味噌醬

パスタ

リングイネ
下仁田ネギのローストとカニみそのソース

魚料理

炙烤鯖魚和油封蘿蔔配山藥泥和蛤蜊醬汁

魚料理

鯖の炙りと大根のコンフィ
とろろと蛤のソース

肉料理

低溫烹飪的羊羔肉配檸檬草風味醬汁
麥粒與豆子的沙拉配日式茼蒿醬

肉料理

仔羊的低溫調理とレモングラス風味のジュ
麦と豆のサラダと春菊のピュレ

甜品

咖啡味薄脆餅乾配穀物蛋白酥冰淇淋
金桔果醬和豆沙

デザート

珈琲風味のチュイルとメレンゲに埋もれた藁のアイス
金柑のマーマレードと餡子

咖啡

咖啡或紅茶

カフェ

コーヒー または 紅茶

13,200 日元

以上金額包含稅金。在此金額以外將徵收10%的服務費。

標準套餐

スタンダード

晚間套餐

ディナーコース

開胃菜

今日の特製開胃菜

アミューズ

本日のアミューズ

冷前菜

豬腳和茨城產有機雞肉的肉凍

冷製前菜

豚足と茨城産オーガニックチキンのテリーヌ

熱前菜 ✨

溫泉蛋和雞胸肉法式蘑菇泥
搭配松露起司醬

溫製前菜

溫泉卵 キノコと鶏胸肉のデュクセル
トリュフチーズソース

義大利麵

白魚油菜花蒜香義大利麵
山椒調味

パスタ

スパゲッティ
白魚と菜の花のアーリオ・オーリオ
山椒のアクセント

魚料理

今日的新鮮煎魚

魚料理

本日鮮魚のポワレ

肉料理

特選煎烤牛肉
今日の特調醬汁

肉料理

特選牛のポワレ
本日のソース

甜品

咖啡味薄脆餅乾配穀物蛋白酥冰淇淋
金桔果醬和豆沙

デザート

珈琲風味のチュイルとメレンゲに埋もれた菓のアイス
金柑のマーマレードと餡子

咖啡

咖啡或紅茶

カフェ

コーヒー または 紅茶

11,000 日元

以上金額包含税金。在此金額以外將徵收10%的服務費。



請參考p11的圖片



基本套餐 (平日限定)

カジュアル (平日限定)

晚間套餐

ディナーコース

開胃菜

今日の特製開胃菜

アミューズ

本日のアミューズ

冷前菜

今日の前菜

冷製前菜

本日の前菜

熱前菜

今日の奶油濃湯

温製前菜

本日のクリームスープ

義大利麵

白魚油菜花蒜香義大利麵
山椒調味

パスタ

スパゲッティ
白魚と菜の花のアーリオ・オーリオ
山椒のアクセント

魚料理

今日の鮮魚料理

魚料理

本日の鮮魚料理

肉料理 (請從下列菜單中任選一款主菜)

1. 國產牛排搭配季節性蔬菜和蔬菜醬汁
國產牛のステーキ 季節野菜とそのジュのソース
2. 烤鴨胸肉和季節性蔬菜 配有5種香料 ✨
鴨胸肉のロティと季節野菜 5種のスパイスで
3. 國產牛莎朗牛排配松露醬汁
國產牛サーロインのポワレ トリュフソース

肉料理

+1500 日元

甜品

主廚特製甜點

デザート

シェフパティシエ特製デザート

咖啡

咖啡或紅茶

カフェ

コーヒー または 紅茶

8,250 日元

以上金額包含税金。在此金額以外將徵收10%的服務費。



請參考p11的圖片



單點菜單

晚餐
ディナー

前菜

前菜

價格

五彩蔬菜沙拉拼盤 ✨

彩り野菜の盛合せサラダ

1760

五彩時蔬和香草的熱蔬菜料理，配以阿甘油調香
色とりどりの野菜やハーブを使った温野菜 アルガンオイルの香り

3520

Elysion House特製 今日的5種前菜拼盤

エリュシオンハウス特製 本日の前菜盛合せ5種

3080

生火腿、義式臘腸和法國起司的前菜拼盤

生ハム・サラミとフランス産チーズのコンビネーション

3300

鮮魚片配鮭魚卵

鮮魚のカルパッチョ イクラ添え

2860

溫泉蛋和雞胸肉法式蘑菇泥 搭配松露起司醬 ✨

温泉卵 キノコと鶏胸肉のデューセル トリュフチーズソース

2200

煎新鮮鵝肝搭配季節醬汁

フレッシュフォアグラのソテー 季節のソースで...

4950

義大利麵&燉飯

パスタ・リゾット

價格

今日的義大利麵

本日のパスタ

Ask

松露奶油培根義大利麵

トリュフ香るカルボナーラ

3300

海鮮義大利麵

海の幸を使ったスパゲッティ ペスカトーラ

3300

義式蛤蜊細麵 配義大利產烏魚子

あさりのリングイネ ヴォンゴレ風 イタリア産カラスミのアクセント

3190

義大利產松露燉飯

イタリア産トリュフのリゾット

4400



單點菜單

晚餐
ディナー

魚料理

魚料理

今日的鮮魚料理

本日の鮮魚料理

香草烤長臂蝦(2隻)

手長海老2尾のオープン焼き 香草風味り

價格

3960

4950

肉料理

肉料理

烤鴨胸肉和季節性蔬菜 配有5種香料 ✨

鴨胸肉のロティと季節野菜 5種のスパイスで

價格

4180

黑毛和牛莎朗牛排(120g)配紅酒醬

黑毛和牛サーロイン(120g)のポワレ 赤ワインソース

6160

黑毛和牛菲力牛排(80g)配紅酒醬 / 配松露醬

黑毛和牛フィレ(80g)のポワレ 赤ワインソース / トリュフソース

7480 / 8800

甜品

デザート

草莓和帕馬森起司冰淇淋杯

イチゴとパルミジャーノのパフェ

價格

2200

水果千層蛋糕

ミルフィーユ オ フリュイ

1540

3種義式冰淇淋拼盤

3種のジェラート盛合せ

1320

主廚創作甜品拼盤

シェフパティシエおまかせデザート盛合せ

2200

以上金額包含稅金。在此金額以外將徵收10%的服務費。



午間套餐

ランチコース

前菜

4種前菜的拼盤

前菜

前菜4種盛合せ

義大利麵

請從p11菜單中任選一款

パスタ

p11より好きなものをお選び下さい

主菜(魚或者肉料理)

請從p11的菜單中任選一款

メイン(魚or肉料理)

p11より好きなものをお選び下さい

麵包

パン

甜品 ✨

請從甜品餐車上任選自己喜歡的甜品

デザート

デザートワゴンより好きなだけ

咖啡

咖啡或紅茶

カフェ

コーヒー又は紅茶

4,800 日元

含稅及服務費



請參考p11的圖片



午間套餐

ランチコース

前菜

4種前菜的拼盤

前菜

前菜4種盛合せ

義大利麵

請從p11的菜單中任選一款

パスタ

p11より好きなものをお選び下さい

主菜(魚和肉料理)

請從p11的魚料理和肉料理菜單中各選一款

メイン(魚&肉料理)

p11より好きなものをお選び下さい

麵包

パン

甜品 ✨

請從甜品餐車上任選自己喜歡的甜品

デザート

デザートワゴンより好きなだけ

咖啡

咖啡或紅茶

カフェ

コーヒー又は紅茶

6,300 日元

含稅及服務費



請參考p11的圖片



午間套餐

ランチコース

前菜

4種前菜的拼盤

前菜

前菜4種盛合せ

義大利麵或主菜

パスタ or メインディッシュ

麵包

パン

甜品 ✨

請從甜品餐車上任選自己喜歡的3種甜品

デザート

デザートワゴンより3種

咖啡

咖啡或紅茶

カフェ

コーヒー又は紅茶

3,100 日元

含稅及服務費



請參考p11的圖片



菜單選項

午餐
ランチ

義大利麵

パスタ

白魚油菜花蒜香義大利麵 山椒調味

スパゲッティ 白魚と菜の花のアーリオ・オーリオ 山椒のアクセント

辣香腸蓮藕義大利麵 配義大利辣醬

スパゲッティ ンドウイヤとれんこんのアラビアータ

奶油培根義大利麵

スパゲッティ パンチェッタのカルボナーラ

松露燉飯

トリュフリゾット

+1000 日元

主菜

メインディッシュ

今日的主廚創作鮮魚料理

本日の鮮魚 シェフおまかせ

國產牛排搭配季節性蔬菜和蔬菜醬汁

国産牛のステーキ 季節野菜とそのジュのソース

配有5種香料的烤鴨胸肉

鴨胸肉のロティ 5種のスパイスで ✨

國產牛莎朗牛排配松露醬

国産牛サーロインのポワレ トリュフソース

+1500 日元

湯品

スープ

今日の湯品

本日のスープ

500 日元



參考圖片 ✨



溫泉蛋和雞胸肉法式蘑菇泥 搭配松露起司醬

溫泉卵 キノコと鶏胸肉のデューセル
トリュフチーズソース



五彩蔬菜沙拉拼盤

彩り野菜の盛合せサラダ



配有5種香料的烤鴨胸肉

鴨胸肉のロティ 5種のスパイスで



甜品餐車

デザートワゴン