Special course

スペシャリテ

Dinner course

ディナーコース

Starter

Chef's original amuse

アミューズ

シェフオリジナルアミューズ

Entrée froide

Chef's special assorted five appetizers

冷製前菜

シェフ特製前菜5種盛合せ

Entrée chaude

Snow crab and clam royale style, served with foam of shell soup and fond d'omar, and rice and seaweed chips 温製前菜

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

Rice Dish

Sea urchin risotto, the scent of chives and seaweed

米料理

生雲丹のリゾット シブレットと昆布の香り

Fish course

Grilled tilefish with scallops, topped with salmon roe and caviar in a herb oil sauce 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

Meat course

Wagyu beef fillet and foie gras confit, Rossini-style with truffle-scented jus sauce 肉料理

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

Dessert

Cream cheese mousse with forest berries Miniardises 3 types デザート

クリームチーズのムースと森の果実 ミニャルディーズ3種

Drink

Coffee or Black tea

カフェ

コーヒー または 紅茶

19,800 yen (Incl. tax)



Elysion course

Dinner course ディナーコース

Starter

アミューズ

Smoked cauliflower mousse and raw sea urchin

燻製カリフラワームースと生雲丹

Entrée froide

冷製前菜

Tandoori mussels and potato confit pickled radish and yogurt mousse

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

Entrée chaude

温製前菜

Puff pastry wrapped with mountain vegetables and white fish celery bouquet and plum sauce

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

Pasta

パスタ

Linguine roasted Shimonita green onions and crab miso sauce

リングイネ 下仁田ネギのローストとカニみそののソース

Fish course

魚料理

Grilled Japanese seer fish and radish confit grated yam and clam sauce

鰆の炙りと大根のコンフィ とろろと蛤のソース

Meat course

肉料理

Slow-cooked lamb with lemongrass flavored jus Served with barley and bean salad and a puree of crown daisy 仔羊の低温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

Dessert

デザート

Ice cream with straw buried in coffee-flavored choux pastry and meringue Kumquat marmalade and sweet bean paste 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

Drink Coffee or Black tea

カフェ

コーヒー または 紅茶

13,200 yen (Incl. tax)



Standard course

スタンダード

Dinner course

ディナーコース

Starter

Today's amuse

アミューズ

本日のアミューズ

Entrée froide

Pork trotter and organic chicken terrine from Ibaraki

豚足と茨城産オーガニックチキンのテリーヌ

Entrée chaude 🖈

Onsen tamago with mushroom and chicken breast duxelles

温製前菜

冷製前菜

キノコと鶏胸肉のデュクセル 温泉卵 トリュフチーズソース

Pasta

truffle cheese sauce

Spaghetti aglio e olio with white fish and rapeseed blossoms sansho pepper accent

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

Fish course

Pan-seared fish of the day

魚料理

本日鮮魚のポワレ

Meat course

Pan-fried special selection beef with today's sauce

肉料理

特選牛のポワレ 本日のソース

Dessert

Ice cream with straw buried in coffee-flavored choux pastry and meringue Kumquat marmalade and sweet bean paste 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

Drink

Coffee or Black tea

カフェ

コーヒー または 紅茶

11,000 yen (Incl. tax)







Casual course (weekdays only)

カジュアル(平日限定)

Dinner course

ディナーコース

Starter

Today's amuse

アミューズ

本日のアミューズ

Entrée froide

Today's entree froide

冷製前菜

本日の前菜

Entrée chaude

Today's cream soup

温製前菜

本日のクリームスープ

Pasta

Spaghetti aglio e olio with white fish and rapeseed blossoms sansho pepper accent

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

Fish course

魚料理

Fresh fish of the day

本日の鮮魚料理

Meat course (Choose one on your preference)

肉料理

- 1.Grilled domestic beef steak with seasonal vegetables and its sauce 国産牛のステーキ 季節野菜とそのジュのソース
- 2.Roasted duck breast with seasonal vegetables and 5 types of spices 鴨胸肉のロティと季節野菜 5種のスパイスで
- 3.Pan-fried domestic beef sirloin with truffle sauce 国産牛サーロインのポワレ トリュフソース

+1,500yen

Dessert

デザート

Chef Patissier's special dessert シェフパティシエ特製デザート

Drink

カフェ

コーヒー または 紅茶

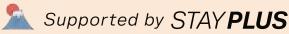
Coffee or Black tea

Please refer to the photo on p11

8,250 yen (Incl. tax)







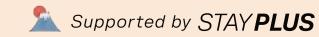
à la carte	Dinner
	ディナー
Entrées 前菜	n de la
National Process of the State of the Stat	Price 1760
Warm vegetables with various colors and herbs, scented with argan oil 色とりどりの野菜やハーブを使った温野菜 アルガンオイルの香り	3520
Elysion House's special assorted appetizers of the day (5 kinds) エリュシオンハウス特製 本日の前菜盛合せ5種	3080
Combination of prosciutto, salami, and French cheese 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
Carpaccio of fresh fish with salmon roe 鮮魚のカルパッチョ イクラ添え	2860
Onsen tamago with mushroom and chicken duxelles, truffle cheese sauce 温泉卵 キノコと鶏胸肉のデュクセル トリュフチーズソース	2200
Sautéed fresh foie gras with seasonal sauce フレッシュフォアグラのソテー季節のソースで…	4950
Pasta & Risotto パスタ・リゾット	Price
Today's Pasta 本日のパスタ	Ask
<i>Truffle-scented Carbonara</i> トリュフ香るカルボナーラ	3300
Spaghetti with Seafood "Pesce alla Pescatora" 海の幸を使ったスパゲッティ ペスカトーラ	3300
Linguine with clams, Vongole Italian-style, with the scent of Italian bottarga 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



4400

Italian truffle risotto イタリア産トリュフのリゾット

à la carte	Dinner
	ディナー
Fish 魚料理	Dui
Today's Fresh Fish 本日の鮮魚料理	Price 3960
Oven-baked dish with 2 freshwater prawns flavored with herbs 手長海老2尾のオーブン焼き 香草風味り	4950
Meat	
肉料理	Price
Roasted Duck Breast and Seasonal Vegetables with 5 spices 映胸肉のロティと季節野菜 5種のスパイスで	4180
<i>Pan-fried Japanese Black Beef sirloin (120g) with red wine sauce</i> 黒毛和牛サーロイン(120g)のポワレ 赤ワインソース	6160
Pan-fried Japanese Black Beef fillet (80g) with red wine sauce / truffle sauce 黒毛和牛フィレ(80g)のポワレ 赤ワインソース / トリュフソース	7480 / 8800
Dessert	
デザート	Price
Strawberry and Parmigiano Parfait イチゴとパルミジャーノのパフェ	2200
Mille-feuille of Fruits ミルフィーユ オ フリュイ	1540
Assorted Three kinds of Gelato 3種のジェラート盛合せ	1320
Chef's Choice Assorted Dessert シェフパティシエおまかせデザート盛合せ	2200



Lunch Course

ランチコース

Appetizer

Assorted 4 kinds of appetizers

前菜

前菜4種盛合せ

Pasta

Please choose one from p11

パスタ

p11よりお好きなものをお選び下さい

Main Course (Fish or Meat)

Please choose one from p11

メイン(魚or肉料理)

p11よりお好きなものをお選び下さい

Bread

パン

Dessert



Please select your preferred items from the dessert cart

デザート

デザートワゴンよりお好きなだけ

Drink

Coffee or Black tea

カフェ

コーヒー又は紅茶

4,800 yen

Include tax and service charge.

Lunch course

ランチコース

Appetizer

Assorted 4 kinds of appetizers

前菜

前菜4種盛合せ

Pasta

Please choose one from p11

パスタ

p11よりお好きなものをお選び下さい

Main Course (Fish and Meat)

Please choose one from p11

メイン(魚&肉料理)

p11よりお好きなものをお選び下さい

Bread

パン

Dessert



Please select your preferred items from the dessert cart

デザート

デザートワゴンよりお好きなだけ

Drink

Coffee or Black tea

カフェ

コーヒー又は紅茶

6,300 yen

Include tax and service charge.

Lunch course

ランチコース

Appetizer

Assorted 4 kinds of appetizers

前菜

前菜4種盛合せ

Pasta or Main dish

パスタ or メインディッシュ

Bread

パン

Dessert

Please select 3 of your preferred items from the dessert cart

デザート

デザートワゴンより3種

Drink

Coffee or Black tea

カフェ

コーヒー又は紅茶

3,100 yen

Include tax and service charge.

options

Lunch ランチ

Pasta

パスタ

Spaghetti garlic oil, white fish and rape blossom Japanese pepper accents 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

Spaghetti Arrabiata with nduja and lotus root スパゲッティ ンドゥイヤとれんこんのアラビアータ

Spaghetti bacon carbonara スパゲッティ パンチェッタのカルボナーラ

Truffle risotto トリュフリゾット

+1000 yen

Main dish

メインディッシュ

Today's Fish

本日の鮮魚 シェフおまかせ

Roasted domestic meat with seasonal vegetables and meat sauce 国産牛のステーキ 季節野菜とそのジュのソース

Duck breast roast spice red wine sauce 戦胸肉のロティ 5種のスパイスで

Grilled beef sirloin with truffle sauce 国産牛サーロインのポワレ トリュフソース

+1500 yen

Soup

Today's Soup 本日のスープ

500 yen

Photo Reference



Onsen tamago with mushroom and chicken duxelles, truffle cheese sauce 温泉卵 キノコと鶏胸肉のデュクセル トリュフチーズソース



Assorted colorful vegetable salad 彩り野菜の盛合せサラダ



Duck breast roast spice red wine sauce 鴨胸肉のロティ 5種のスパイスで



Dessert Cart デザートワゴン