

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fond d'omarl
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
ミニアルディーズ3種

Drink

Coffee or Black tea

カフェ

コーヒー または 紅茶

19,800 yen (Incl. tax)

An extra service charge will be added to the bill.



ElySION course

エリュシオン

Dinner course

ディナーコース

Starter

Smoked cauliflower mousse and raw sea urchin

アミューズ

燻製カリフラワームースと生雲丹

Entrée froide

*Tandoori mussels and potato confit
pickled radish and yogurt mousse*

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

Entrée chaude

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

温製前菜

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

Pasta

*Linguine
roasted Shimonita green onions and crab miso sauce*

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

Fish course

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

魚料理

鯖の炙りと大根のコンフィ
とろろと蛤のソース

Meat course

*Slow-cooked lamb with lemongrass flavored jus
Served with barley and bean salad and a puree of crown daisy*

肉料理

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

*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

13,200 yen (Incl. tax)

An extra service charge will be added to the bill.

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

冷製前菜

Entrée chaude ✨

Onsen tamago with mushroom and chicken breast 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

温製前菜

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

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)

An extra service charge will be added to the bill.



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

Fresh fish of the day

魚料理

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

Chef Patissier's special dessert

デザート

シェフパティシエ特製デザート

Drink

Coffee or Black tea

カフェ

コーヒー または 紅茶

8,250 yen (Incl. tax)

An extra service charge will be added to the bill.

✨ Please refer to the photo on p11



à la carte

Dinner
ディナー

Entrées

	Price
前菜 <i>Assorted colorful vegetable salad</i> ✨ 彩り野菜の盛合せサラダ	1760
<i>Warm vegetables with various colors and herbs, scented with argan oil</i> 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
<i>Elysion House's special assorted appetizers of the day (5 kinds)</i> エリュシオンハウス特製 本日の前菜盛合せ5種	3080
<i>Combination of prosciutto, salami, and French cheese</i> 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
<i>Carpaccio of fresh fish with salmon roe</i> 鮮魚のカルパッチョ イクラ添え	2860
<i>Onsen tamago with mushroom and chicken duxelles, truffle cheese sauce</i> ✨ 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
<i>Sautéed fresh foie gras with seasonal sauce</i> 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
<i>Today's Pasta</i> 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
<i>Spaghetti with Seafood "Pesce alla Pescatora"</i> 海の幸を使ったスパゲッティ ペスカトーラ	3300
<i>Linguine with clams, Vongole Italian-style, with the scent of Italian bottarga</i> 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
<i>Italian truffle risotto</i> イタリア産トリュフのリゾット	4400

à la carte

Dinner
ディナー

Fish

魚料理

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

Roasted Duck Breast and Seasonal Vegetables with 5 spices ✨

鴨胸肉のロティと季節野菜 5種のスパイスで

Price

4180

Pan-fried Japanese Black Beef sirloin (120g) with red wine sauce

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

Strawberry and Parmigiano Parfait

イチゴとパルミジャーノのパフェ

Price

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 インドウ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 ✨
鴨胸肉のロティ 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

スープ

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