

前菜

Appetizer



自家製の冷たいラタトゥイユ

野菜をトマトで煮込んだ冷たいラタトゥイユ

¥519

(税込 ¥570)

ポテトフライ

¥536

(税込 ¥590)

香草ガーリック風味

シェフのおススメ

エスカルゴのブルゴーニュ風

香味野菜とパセリでつくった自家製の香草バターでこんがり焼き上げます

¥1,100

(税込 ¥1,210)

鶏の唐揚げ

3ヶ ¥509

(税込 ¥560)

ごま塩とマスタード添え

5ヶ ¥782

(税込 ¥860)

秘伝のタレと伝え続けられた技術でカリッと香ばしくジューシーに仕上げました

追加1ヶ ¥164

(税込 ¥180)

ニシンとオニオンのマリネ

¥500

(税込 ¥550)

柑橘風味

さっぱりとした冷菜。
ワインにもぴったりの一皿です

レギュラー

¥900

(税込 ¥990)

ガーリックシュリンプ

¥700

(税込 ¥770)

アトランティックサーモンと

¥600

(税込 ¥660)

オニオンのマリネ

レギュラー

¥1,100

(税込 ¥1,210)

3種の魚介と野菜のアヒージョ

¥1,136

(税込 ¥1,250)

本日の前菜3種盛り合わせ

¥1,136

(税込 ¥1,250)

サラダとスープ

Salad and Soup



名物
サラダ

削りたての グラナパダーノチーズと ロメインレタスの シーザーサラダ

ハーフ ¥650

(税込 ¥715)

レギュラー ¥1,200

(税込 ¥1,320)

削りたての香りと味をお楽しみください。
オリジナルのシーザードレッシングでどうぞ

サラダ リヨネーズ

ハーフ ¥519

(税込 ¥570)

ベーコン・鶏肉・半熟卵を使ったフランスリヨン地方の代表的なサラダをフランス屋風にアレンジ

レギュラー ¥1,009

(税込 ¥1,110)

本日のポタージュスープ

¥410

(税込 ¥450)

オニオングラタンスープ

¥818

(税込 ¥900)

じっくり炒めた玉葱の甘みとエダムチーズの香ばしさが食欲を促すグラタンスープ

ライス (国産米) ¥209
(税込 ¥230)

パン (バゲット)

¥350
(税込 ¥385)

ガーリクトースト

¥391
(税込 ¥430)

銀座フランス屋の特製オムライス

Omelette rice

じっくりと煮込んだトマトソースをベースにごろっとした鶏肉を入れて仕上げるチキンライスを半熟の玉子で巻き上げた港南台店限定の特製オムライス。お好みのソースでどうぞ



オムライス デミグラス & トマトの2色ソース ¥1,418 (税込¥1,560)

濃厚なデミグラスとほどよい甘みと酸味が楽しめるトマトソースが一皿に



オムライス キノコのクリームソース ¥1,273 (税込¥1,400)

チキンライスのトマトの酸味とコクのある生クリームのソースがよく合います

オムライス デミグラスソース ¥1,327 (税込¥1,460)

オムライス トマトソース ¥1,236 (税込¥1,360)

お好みの
トッピング
でオリジナルの
ひと皿に！

オムライスにおすすめ！どのお料理にも追加できます。 各¥418 (税込¥460)

カニクリームコロッケ [1ヶ] エビフライ [1ヶ] ハンバーグ [100g]

パスタ

Pasta



昔ながらのスパゲッティ・ナポリタン ¥1,100 (税込¥1,210)

太めの麺と酸味の効いたトマトソースでソテーした懐かしの味わい

牛挽肉のミートソーススパゲッティ ¥1,191 (税込¥1,310)

牛挽肉の旨味を引き出してじっくり煮込んだ三笠会館オリジナルのミートソース

ドリアとグラタン

Dria and Gratin

50年前「西洋釜飯」の名ではじまった三笠会館のドリア。今も変わらぬおいしさです



チキンと半熟玉子のドリア ¥1,350 (税込¥1,485)

蟹と海老のクリーミードリア ¥1,800 (税込¥1,980)

魚介と野菜のマカロニグラタン ¥1,600 (税込¥1,760)

海老とホタテ、イカの3種魚介に自慢のベシャメルソースとエダムチーズが香ばしい定番のマカロニグラタン

銀座フランス屋の特製ハンバーグ

Hamburg steak

国産牛肉と国産豚肉を使用して丁寧に仕込んだジューシーなハンバーグは焼きがおすすめです。



銀座フランス屋 特製ハンバーグデミグラスソース ¥1,227
(税込¥1,350)

三笠会館伝統のじっくりと煮込んだ
デミグラスソースでどうぞ

チェダーチーズとトマトソースのハンバーグ ¥1,336
(税込¥1,470)

甘みと酸味のあるトマトソースとコクのある
チェダーチーズがとろけるジューシーなハンバーグ

大葉と大根おろしの和風ハンバーグ ¥1,336
(税込¥1,470)

当店自慢のハンバーグをさっぱりとした和風ソースで

ハンバーグと牛ホホ肉の銀紙焼き ¥1,809
(税込¥1,990)

ハンバーグと牛ホホ肉を銀紙で
焼きにした熱々のハンバーグ

ハンバーグと鯖の銀紙焼き ¥1,709
(税込¥1,880)

和風あんかけソース
旬の鯖とハンバーグの共演

季節
限定

お肉の料理

Meat dish

赤ワインで煮込んだ ビーフシチュー ¥1,900
(税込¥2,090)

牛ホホ肉を自慢のデミグラスソースと
赤ワインで仕上げます

やまと豚のソテー ジンジャーソース ¥1,650
(税込¥1,815)

厚切りのやまと豚をしっとりと焼き上げ
特製のジンジャーソースを絡めます

牛フィレ肉の網焼きステーキ 120g ¥2,641
(税込¥2,905)

柔らかな牛フィレ肉を丁寧に火入れを
しながら香ばしく焼き上げます

180g ¥3,591
(税込¥3,950)

220g ¥4,223
(税込¥4,645)

魚介の料理

Seafood dish

紅ズワイ蟹のカニクリームコロッケ ¥1,386
(税込¥1,525)

蟹の風味と味を活かしたクリームコロッケです

海老と白身魚と野菜のフリット ¥1,391
(税込¥1,530)

魚介と野菜をパリッと揚げて自家製の
スイートチリソースを絡めた人気の一品

本日のお魚料理 ¥1,345
(税込¥1,480)

季節ごとにかわるお魚料理をどうぞ。
内容はスタッフにお尋ねください

「お得なセットメニュー」パスタやグラタンにもどうぞ

Aセット ¥455
(税込¥500)

ライスまたはパン / お飲み物つき
ガーリックトースト プラス ¥200
(税込¥220)

Bセット ¥619
(税込¥680)

サラダまたはスープ /
飲み物つき

Cセット ¥746
(税込¥820)

サラダまたはスープ / ライスまたはパン / お飲み物つき
ガーリックトースト プラス ¥200
(税込¥220)

お飲み物は右記より
お選びください

コーヒー (ホット/アイス) ・ カフェオレ (ホット/アイス) ・ 紅茶 (ホット/アイス) ・ ハーブティー
オレンジジュース ・ リンゴジュース ・ コーラ ・ ジンジャーエール ・ ウーロン茶



デザート

Dessert



昔ながらのカスタードプリン

ほんのりとした苦味のキャラメルソースとやさしい玉子の味わい

¥436

(税込¥480)

ガトーショコラ

しっとり濃厚なチョコレートのケーキ生クリームを添えてご提供します

¥528

(税込¥580)

アールグレイのシフォンケーキ

アールグレイが香るふわふわのケーキ

¥528

(税込¥580)

クレープシュゼット

フランスの伝統的なデザート。オレンジ風味のソースで仕上げた温かいクレープ

¥773

(税込¥850)

バニラアイスクリーム

¥364

(税込¥400)

※ご注文を受けてから調理するのでお時間をいただく場合がございます。

季節のアイスクリーム

¥364

(税込¥400)

バニラアイスクリーム

¥591

真っ赤なチェリージュヴィレソース

(税込¥650)

季節のシャーベット

¥364

(税込¥400)

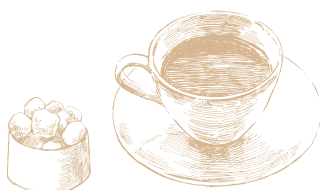
バニラアイスクリームに

あつあつのダークチェリーソースをかけました

Dessert Set デザートセット

各デザートにプラス¥246 (税込¥270) で

下記の★印のドリンクが1杯お選びいただけます



ソフトドリンク

Soft Drink

★ ブレンドコーヒー

¥391

(税込¥430)

★ オレンジ 100% ジュース

¥391

(税込¥430)

★ アイスコーヒー

¥391

(税込¥430)

★ リンゴ 100% ジュース

¥391

(税込¥430)

カフェオレ (ホット/アイス)

¥391

(税込¥430)

★ コーラ

¥391

(税込¥430)

エスプレッソ

¥364 / ¥455

(★シングル / ダブル)

(税込¥400) / (税込¥500)

★ ジンジャーエール

¥391

(税込¥430)

カプチーノ

¥409

(税込¥450)

★ ウーロン茶

¥391

(税込¥430)

★ ダージリンティー (レモン/ミルク)

¥391

(税込¥430)

ペリエ

¥600

(税込¥660)

★ アイ스티ー (レモン/ミルク)

¥391

(税込¥430)

ハーブティー レモングラス

¥409

(税込¥450)

