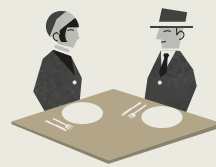


GINZA YOSHOKU MIKASA KAIKAN LUNCH MENU



おすすめランチ

平日限定 11:00~14:00



あらびきハンバーグステーキ
特製デミグラスソース

季節のスープ & ライス 又は パン付 ¥1,500



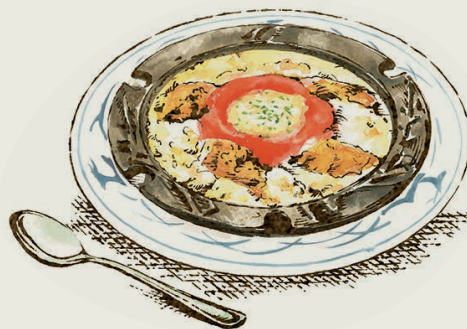
海老ドライカレー 半熟玉子のせ

季節のスープ付 ¥1,280



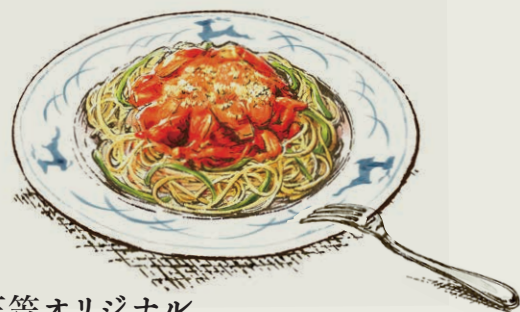
白身魚のムニエル 三笠ソース

季節のスープ & ライス 又は パン付 ¥1,600



南部鉄釜 若鶏と半熟玉子のドリア

季節のスープ付 ¥1,400



三笠オリジナル
スパゲッティ ナポリタン

季節のスープ付 ¥1,280



三笠会館のスペシャル
インドカレー

季節のスープ付 ¥1,800



チェダーチーズあらびきハンバーグ

季節のスープ & ライス 又は パン付 ¥1,700

〈ランチドリンク〉 ¥300
 コーヒー、紅茶、オレンジジュース、
 津軽完熟リンゴジュース
 〈ランチワイン〉 赤・白 各100ml ¥400
 〈ランチサラダ〉 ¥350

当店の価格表示はすべて税込みとなっております。

take free

RECOMMENDED MENU

武蔵小杉店 おすすめメニュー

デリ

《武蔵小杉店オリジナルメニュー》

海老ドライカレー

.....¥1,080

半熟玉子のせ ¥1,280

当店限定の懐かしの味、ドライカレー。
スパイスの香りがつい気になるメニュー。
海老とグリーンピースも入っています。
半熟玉子をのせても美味しい。



ハンバーグと牛頬肉ブレゼの
ホイル包み焼き

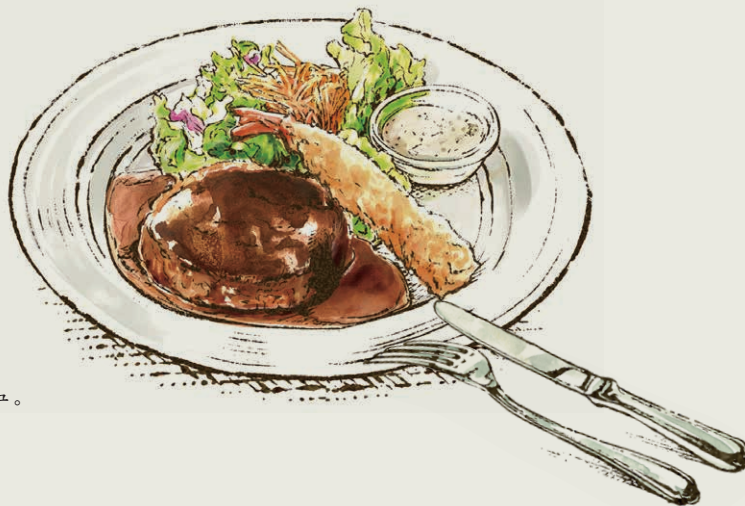
..... ¥1,800

〈シチューハンバーグ〉の愛称で親しまれている、
三笠会館洋食の人気メニュー。
フランス料理では「パピヨット」と言われ、
具材を包んでオーブン焼きにしています。
あつあつ&リッチで満足間違いなし!

デミグラスソースの
ハンバーグ & 海老フライ

..... ¥1,800

自慢のデミグラスソースのハンバーグに
大きな海老フライが1本付いた、よくばりディッシュ。
洋食の人気メニューが1皿で味わえます。



お得な
セット

Aセット

表示の金額に+650円で
パン 又は ライス、
ドリンク付

Bセット

表示の金額に+650円で
スープ 又は ミニサラダ、
ドリンク付

Cセット

表示の金額に+850円で
スープ 又は ミニサラダ、
パン 又は ライス、ドリンク付

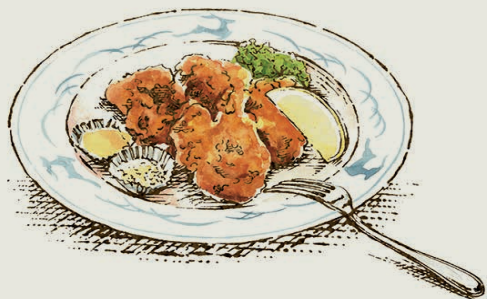
ドリンクはコーヒー、紅茶、オレンジジュース、津軽完熟リンゴジュースよりお選びください

当店の価格表示はすべて税込みとなっております。

take free

TRADITIONAL MENU

三笠会館 伝統のメニュー



デリ

三笠会館伝統の味
骨付き若鶏の唐揚げ
胡麻塩&マスタード添え

(5個) ¥1,100
追加1個 ¥220

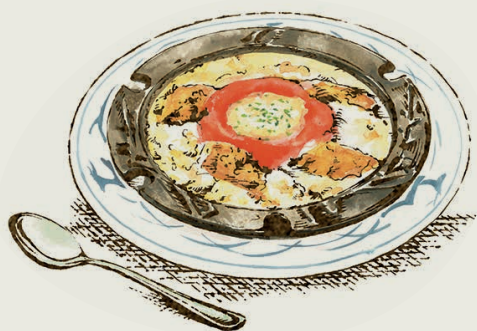
三笠会館が外食メニューとして初めて提供したレシピを受け継ぎ、メディアにも度々登場する唐揚げ。秘伝のタレを鶏肉にまごわせ、空気を含ませながら揚げた唐揚げは、衣はサクサク、中はジューシーでやわらかく、また食べたくなる味わいです。



デリ

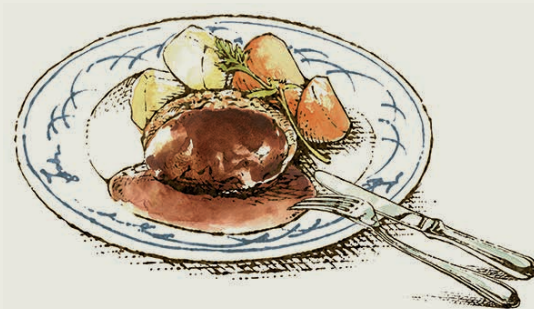
三笠会館のスペシャル
インドカレー ¥1,800

かつての銀座本店に出入りしたインド人から教わったレシピは、唐揚げ用の丸鶏を余すことなく使った名残りで骨付き鶏肉と砂肝が入ったスパイシーなカレー。バターライスで。当時十数種類添えていた薬味の内、当店限定で素干し桜海老をチョイス。



南部鉄釜
若鶏と半熟玉子のドリア ¥1,400

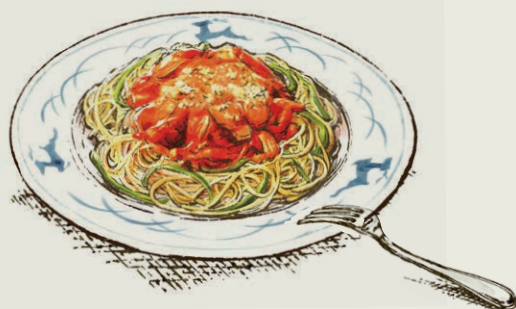
今から約50年前「お好み西洋釜飯」の名で始まった三笠会館のドリア。その中でも人気のチキンの親子ドリアです。オリジナル南部鉄釜であつあつの美味しさをテーブルまで運びます。



デリ

あらびきハンバーグステーキ
特製デミグラスソース ¥1,500

三笠会館自慢のロクのあるデミグラスソースと共に味わうハンバーグは、粗挽きで肉汁たっぷりのパテを使用。定番人気のロングセラーメニューは、何度も食べたくなる1品です。



デリ

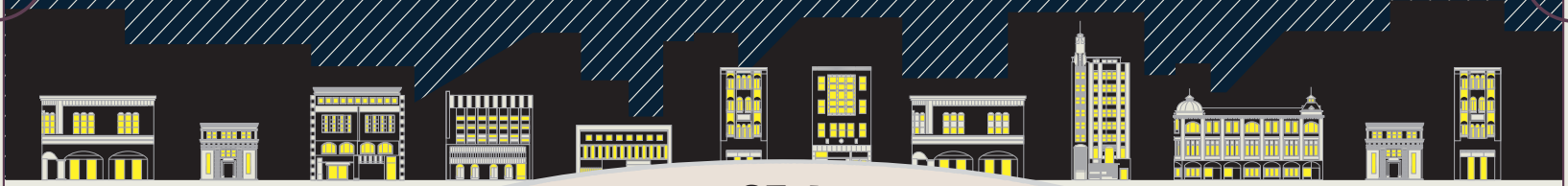
三笠オリジナル
スパゲッティ ナポリタン ¥1,280

かつての三笠会館レシピ〈ナポリソース〉が当店オープンに伴い復活!シイタケと豚バラ肉をトマトソースで煮込んだオリジナルソースを、ソースポットで提供します。



白身魚のムニエル
三笠ソース ¥1,800

通称〈三笠ソース〉は、かつての三笠会館フレンチで定番としていた魚メニューに合わせたソース。すましバターに醤油をアクセントにしたソースは、パンやライスにもたっぷりつけてお召し上がりください。



COURSE MENU

コースメニュー

オードブルバリエ

(本日の前菜盛り合わせ)

季節の野菜で仕込んだポタージュスープ

メイン料理

《下記よりお選びください》

あらびきハンバーグ 特製デミグラスソース

白身魚のムニエル 三笠ソース

厚切りやまと豚のソテー ジンジャーソース
コールスロー添え

ズワイ蟹のクリームコロッケ (2個)

パン 又は ライス

デザート

コーヒー

¥4,800






当店の価格表示はすべて税込みとなっております。


GRAND MENU

グランドメニュー

前菜

- 1. オードブルバリエ (3種) ¥780
デリケースのオードブル中心の、本日の前菜盛り合わせ。
..... (5種) ¥1,200
- 2. やまと豚の特大フランクグリルとフライドポテト ¥1,100 
当店オリジナルの特大ソーセージ。ビールが進んでしまう1品。
- 3. 三笠風エスカルゴの殻詰め 香草ガーリックバター焼き ¥1,400
三笠会館フレンチの昔ながらのメニューが復活。クルトンにのせて召し上がれ。
- 4. 骨付き若鶏の唐揚げ 胡麻塩 & マスタード添え (5個) ¥1,100 
衣はサクサク、中はジューシーでやわらかい、また食べたくなる唐揚げです。追加1個 ¥220
- 5. 鴨肉 & 豚肉のパテ・ド・カンパーニュ ピクルスを添えて ¥1,200 
ワインのおつまみにぴったりの、食べやすい田舎風パテ。

サラダ、スープ

- 6. あつあつベーコンドレッシング 半割レタスのサラダ ¥780
自家製あつあつベーコンドレッシングをレタスそのものにジュッとかけて。ハーフ ¥480
- 7. ロメインレタスのシーザーサラダ ¥780
パルミジャーノチーズの香る、新鮮ロメインレタスを使った定番サラダ。ハーフ ¥480
- 8. 北海道産玉ねぎのオニオングラタンスープ ¥900
三笠レンピのオニオンは、たっぷりの玉ねぎにエダムチーズとシェリーの香る大人の味。
- 9. 季節野菜で仕込んだポタージュスープ ¥420 
毎月変わる旬野菜の自家製ポタージュスープ。

お得な セット

Aセット

表示の金額に+650円で
パン又はライス、
ドリンク付

Bセット



表示の金額に+650円で
スープ又はミニサラダ、
ドリンク付

Cセット






表示の金額に+850円で
スープ又はミニサラダ、
パン又はライス、
ドリンク付

ドリンクはコーヒー、紅茶、オレンジジュース、津軽完熟リンゴジュースよりお選びください。

スパゲッティ、グラタン

- 10. 南部鉄器 若鶏と半熟卵のドリア ¥1,400
オリジナル南部鉄釜であつあつの美味しさをテーブルまで運びます。
- 11. 海老マカロニグラタン ¥1,400
どこか懐かしい洋食の定番。三笠会館自慢のベシャメルソースを味わって。
- 12. 三笠オリジナル スパゲティーナポリタン ¥1,280 
シタケと豚バラ肉をトマトソースで煮込んだオリジナルソースを、ソースポットで提供します。
- 13. スパゲッティ ミートソース ¥1,200 
定番ミートソースは大きめごろごろ挽肉を使いコク深い味わい。エダムチーズを削って。

メイン料理、アラカルト

- 14. あらびきハンバーグステーキ 特製デミグラスソース ¥1,500 
三笠会館自慢のコクのあるデミグラスソースと共に味わうハンバーグは、粗挽きで肉汁たっぷりのパテを使用しています。
- 15. あらびきハンバーグステーキ チェダーチーズ ¥1,700 
デミグラス & トマトのWソース
自慢のデミグラスにトマトソースも添え、さらにチェダーチーズものせた豪華ハンバーグメニュー。
- 16. 牛リブロースのステーキ、特製醤油ソース レモンバター添え (150g) ¥2,900
三笠会館オリジナルの醤油ソースとレモンバターで、ステーキがさらに楽しめます。
- 17. 厚切りやまと豚のソテー ジンジャーソース コールスロー添え ¥1,800 
厚切りのポークソテーに、生姜たっぷりのジンジャーソースのボリュームある1品。
- 18. 赤ワインで蒸しあげた牛頬肉のプレゼ
オリジナルデミグラスソース クリーミーマッシュポテト添え ¥1,800 
ごろごろ牛頬肉のやわらかいシチュー。三笠自慢のデミグラスはパンに付けても○。
- 19. ズワイ蟹のクリームコロッケ (2個) ¥1,400 
上品な洋食代表、カニクリームコロッケは、酸味のきいたトマトソースと合わせて。

ロールパン ¥280

ライス ¥280

おこさま
セット
¥1,200

メインをお選び
ください。

A | ミートソース
スパゲッティ

B | ハンバーグ
デミグラスソース

C | エビグラタン

コーンポタージュスープ、プリン、リンゴジュース付

*小学生以下のお子様のご注文に限らせていただきます。

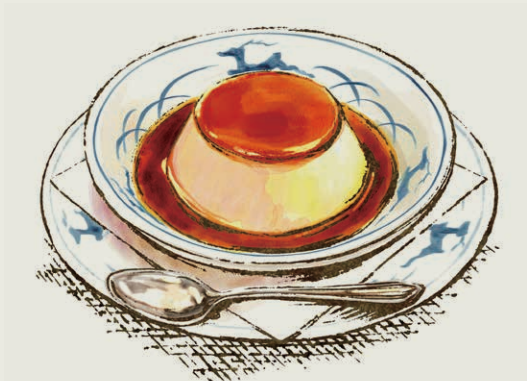
GRAND MENU

当店の価格表示はすべて税込みとなっております。

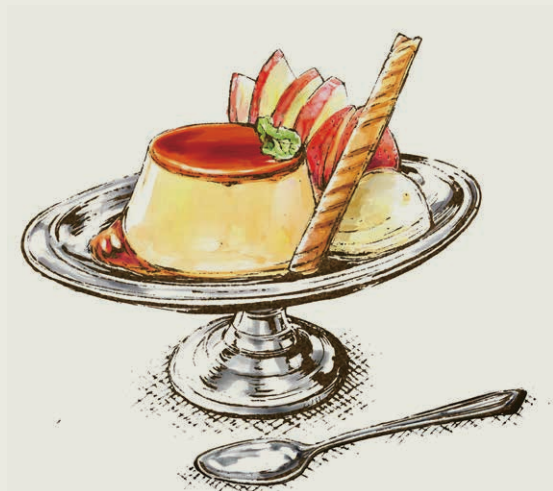
DESSERT MENU

デザート

三笠会館で人気のデザートメニューをお楽しみ下さい。



☕ カスタードプリン..... ¥600



プリンアラモード..... ¥900



チョコレートサンデー..... ¥700

- ☕ 三笠チーズスフレ..... ¥600
- ☕ ガトーショコラ..... ¥600
- ☕ ティラミス..... ¥700
- バニラアイス..... ¥450
- チョコアイス..... ¥450
- 抹茶アイス..... ¥450

ケーキ & ドリンクセット ¥1,000

☕ ←このマークのついたケーキと
ドリンクのお得なセットです。

コーヒー

紅茶

(アールグレイ・アッサム・ニルギリ)

アップルティー



GINZA YOSHOKU MIKASA KAIKAN
TAKE OUT DELI
 テイクアウト・デリ

三笠会館伝統の味をお気軽にご自宅でもお楽しみいただけます。



ランチボックス
 (スープ付)
¥1,200

ランチボウル
 (スープ付)
¥880

毎日 11:00 ~ 15:00
 数量限定でのご用意です。

オードブル ¥300~
 スープ ¥300~
 ドリンク ¥280~

他にも毎日いろいろな
 メニューをご用意
 しています。

お電話でのご注文も承ります。

Tel:044-299-6571



〈三笠会館の歩み〉

三笠会館創業者・谷善之丞は大正 14 (1925) 年、奈良の吉野から夫婦二人で上京し、銀座・歌舞伎座前に小さな焼き水屋を開きました。それが、レストラン三笠会館の九十余年にわたる歴史の始まりです。まだ物質的に豊かとはいえなかった時代にも、手間ひまかけたお料理と心をこめたおもてなしで、心豊かにお過ごしいただきたい。そんな思いを胸に善之丞は「レストラン」へと成長させました。現在の並木通りに開店したのは、戦後まもなくのこと。どんがり屋根に風見鶏が乗った英国田園風の洋館は、当時の銀座で大きな話題となりました。創業当初から戦後の復興期に私どもが提供していたお料理は当時まだ珍しかった「若鶏の唐揚げ」「インド風チキンカレー」「ビーフシチュー」といった「洋食」を主体としたメニュー。そしてそれが私たち「三笠会館」の原点となっています。今はどれも、どこにでもある料理かもしれませんが、シェフが丁寧に下ごしらえをし磨き込んで仕上げたその味は時代を超えて誰にでも愛される「ご馳走」ではないでしょうか。私たちはもう一度、多くの先人たちが培ったこれらの原点に還って伝統の「味」と「おもてなし」をお届けしたいと思えます。



昭和 22 年 5 月 (1947 年) 旧三笠会館 本店開店

店舗のご案内

MIKASA KAIKAN 〈本店〉

- B1F バー BAR5517
- 1F イタリアンパル LA VIOLA
- M2F イタリア料理 TRATTORIA Mezzanino
- 2F フランス料理 榛名
- 3F 日本料理 懐石・しゃぶしゃぶ 吉野
- 4F 中国料理 揚州名菜 秦淮春
- 5・6F パーティー & バンケット
- 7F 鉄板焼き シーフード & ステーキ 大和

MIKASA KAIKAN KOGENJUMA フランス料理 鶴沼店

SEIHOJO & STEAK 聖せき亭 鉄板焼き 聖せき亭

Market Restaurant AGIO マーケットレストラン アジオ

AGIO natura ナチュラルフレッシュ レストラン アジオ ナトゥーラ

Verte Spa フレンチ & カリフォルニアレストラン ヴェルテ・スパ

銀座洋食 三笠会館 銀座洋食 三笠会館

GINZA France-ya レストラン & カフェ 銀座フランス屋

osteria UVA RARA イタリアンワインディング オステリア ウーヴァ・ラーラ

BISTECCHERIA INTORNO ビステッケリア イントルノ

銀座洋食 三笠会館 武蔵小杉店

電話: 044-299-6571

開店時間 11:00
 閉店時間 22:00
 21:00 L.O.



〒211-0063 川崎市中原区小杉町 2 丁目
 パークシティ武蔵小杉
 ザ・ガーデンタワーズイースト 1 階

銀座洋食
三笠会館

SINCE 1925

Deli & Restaurant



<http://www.mikasakaikan.co.jp/>