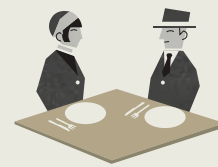




# GINZA YOSHOKU MIKASA KAIKAN LUNCH MENU



おすすめランチ

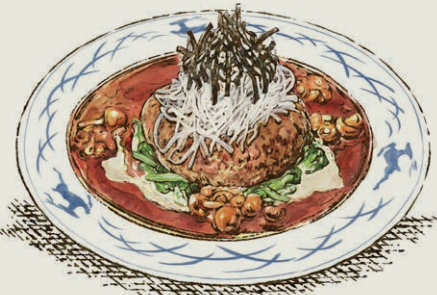
平日限定 11:00 ~ 14:00

〈あらびきハンバーグステーキ〉

季節のスープ & ライス 又は パン付



特製デミグラスソース  
..... ¥1,500



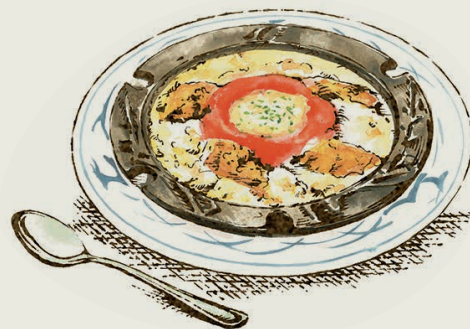
和風・照り焼きなめこソース  
たつぷり大根&刻みのり添え  
..... ¥1,500



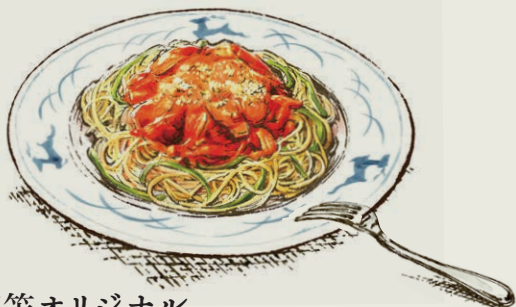
チェダーチーズ  
デミグラス&トマトの  
Wソース ..... ¥1,700



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



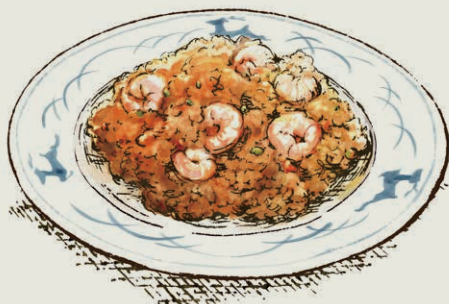
南部鉄釜 若鶏と半熟玉子のドリア  
季節のスープ付 ..... ¥1,400



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



海老ドライカレー 半熟玉子のせ  
季節のスープ付 ..... ¥1,280

## ランチのお供にいかがですか

〈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  
〈ランチビール〉 ..... ¥500

〈ランチサラダ〉  
..... ¥350

〈ランチデザート〉  
..... ¥500

当店の価格表示はすべて税込みとなっております。

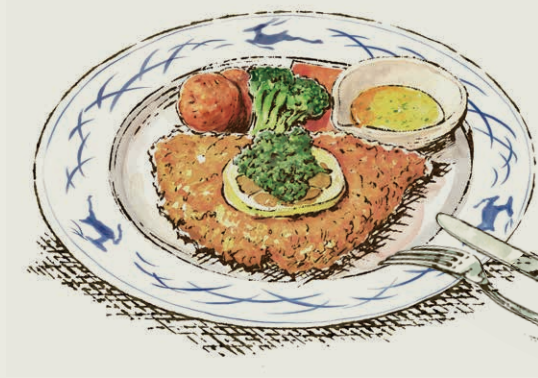
take free



## RECOMMENDED MENU

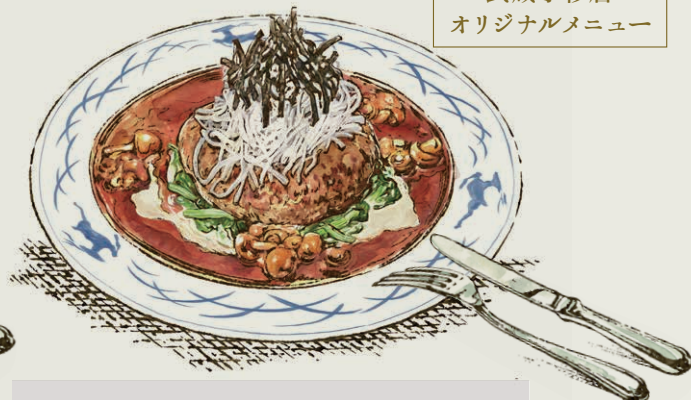
### 武蔵小杉店 おすすめメニュー

武蔵小杉店  
オリジナルメニュー



牛ロースのチーズパン粉カツレツ  
レモンバターソース添え  
..... ¥1,850

牛ロースにパン粉とエダムチーズをつけて  
香ばしく焼き上げます。



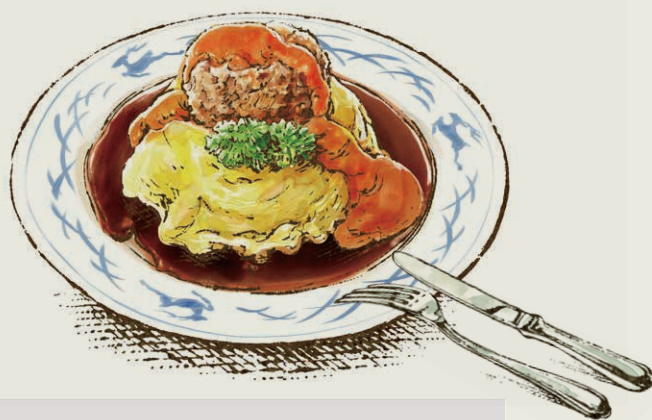
和風あらびきハンバーグステーキ  
照り焼きなめこソース  
たつぷり大根&刻みのり添え  
..... ¥1,500

シェフオリジナルレシピによる和風仕立ての  
ハンバーグステーキ。ごはんによく合います。



《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。海老と彩り野菜も  
入っています。半熟玉子のせても美味しい。



デミグラスソースのオムライス &  
海老フライ  
デミグラスソースのオムライス &  
ズワイ蟹のクリームコロッケ  
デミグラスソースのオムライス &  
ハンバーグ きのこ添え  
..... 各 ¥1,500

コクのあるデミグラスソースとふわふわ玉子の  
オムライス。王道の洋食メニューをお楽しみください。

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

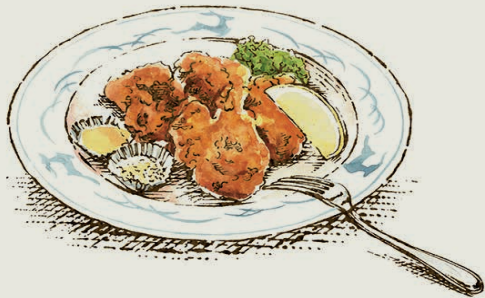
ドリンクはコーヒー、紅茶、オレンジジュース、津軽完熟リンゴジュースよりお選びください

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

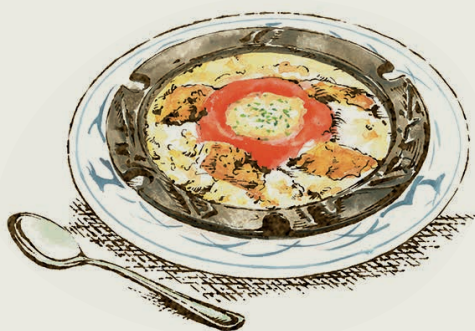
三笠会館が外食メニューとして初めて提供したレシピを受け継ぎ、メディアにも度々登場する唐揚げ。秘伝のタレを鶏肉にまごわせ、空気を含ませながら揚げた唐揚げは、衣はサクサク、中はジューシーでやわらかく、また食べたいくなる味わいです。



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葉味の内、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

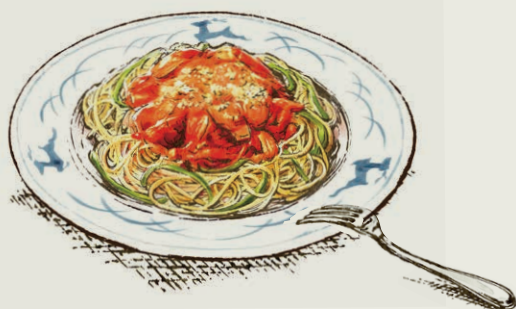
今から約50年前「お好み西洋釜飯」の名で始まった三笠会館のドリア。その中でも人気のチキンの親子ドリアです。オリジナル南部鉄釜であつあつの美味しさをテーブルまで運びます。



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、粗挽きで肉汁たつぷりのパテを使用。定番人気のロングセラーメニューは、何度も食べたいくなる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

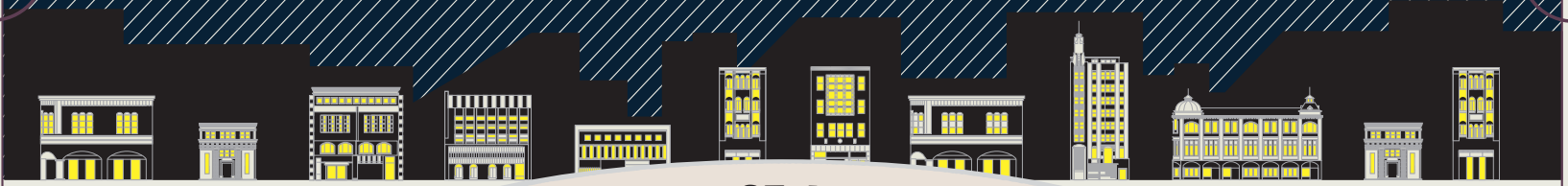
かつての三笠会館レシピ〈ナポリソース〉が当店オープンに伴い復活!シイタケと豚バラ肉をトマトソースで煮込んだオリジナルソースを、ソースポットで提供します。



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つ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. **ニシンのマリネ** ..... ¥780  
マリネしたニシンにオニオンスライスとオレンジを添え、柑橘風味に仕上げました。  
ハーフ ¥480
- 3. **やまと豚の特大フランクグ Ril 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。
- 4. **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。
- 5. **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
- 6. **ガーリックトースト** ..... ¥500   
ガーリックの香りが食欲をそそる、ワインに合う一品。メインディッシュと一緒にどうぞ。

### サラダ、スープ

- 7. **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
- 8. **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
- 9. **北海道産玉ねぎのオニオングラタンスープ** ..... ¥900  
三笠レシビのオニオンは、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。
- 10. **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。

### スパゲッティ、グラタン

- 11. **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。
- 12. **シーフードマカロニグラタン** ..... ¥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。
- 13. **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。
- 14. **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

- 15. **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。
- 16. **あらびきハンバーグステーキ チェダーチーズ デミグラス & トマトのWソース** ..... ¥1,700   
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せた豪華ハンバーグメニュー。
- 17. **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。
- 18. **牛リブローズのステーキ、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。
- 19. **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。
- 20. **赤ワインで蒸しあげた牛頬のプレゼ 特製デミグラスソース 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ソースはパンにつけても○。
- 21. **ハンバーグと牛頬肉プ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「パビヨット」と言われ、具材を包んでオープン焼きにしています。あつあつ&リッチで満足間違いなし!
- 22. **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

お得なセット	Aセット	Bセット	Cセット
	表示の金額に+650円で パン 又は ライス、 ドリンク付	表示の金額に+650円で スープ 又は ミニサラダ、 ドリンク付	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。		

おこさまセット ¥1,200	メインをお選びください。	A	B	C
		ミートソース スパゲッティ	ハンバーグ デミグラスソース	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。

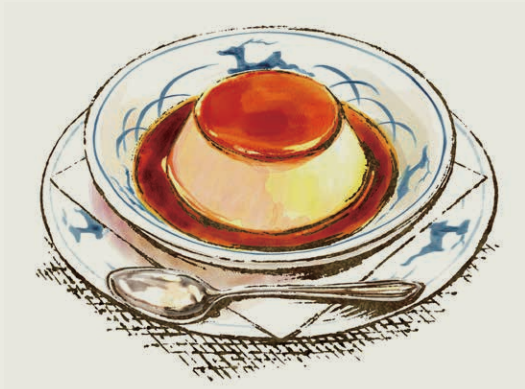
# GRAND MENU

当店の価格表示はすべて税込みとなっております。

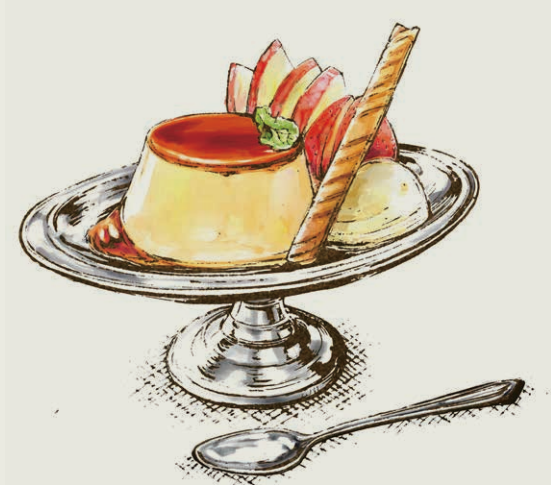
## DESSERT MENU

### 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
- ☕ レモンパイ..... ¥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**

ランチボックスはショーケースから  
 お好きなお料理をお選びいただけます。

**ランチボウル**  
 (スープ付)  
**¥880**

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。

お電話でのご予約・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氷屋を開きました。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。ご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 イタリアンパール	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・しゃぶしやぶ 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 KUGENJIMA フランス料理 鶴沼店

SEAFOOD & 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 & カリフォルニアンレストラン ヴェルテ・スパ

GINZA France-ya レストラン & カフェ 銀座フランス屋

銀座洋食 三笠会館 SINCE 1925

銀座洋食 三笠会館

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

西洋料理 三笠会館 銀座三越店 GINZA 1925

西洋料理 三笠会館 GINZA 1925

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

Facebook Instagram

三笠会館 検索

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