



## 三笠會館 伝統メニュー

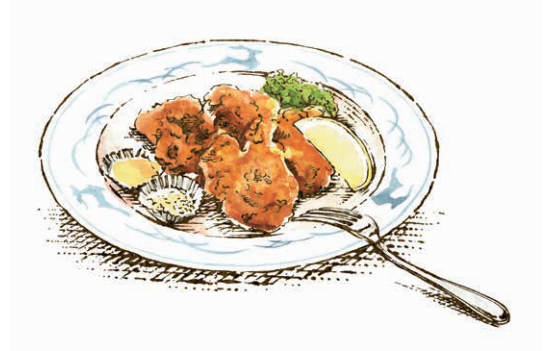
## Traditional Menu

洋食の先駆けである三笠會館ならではの伝統の味をお楽しみください。

### 1. 三笠會館伝統の味 骨付き鶏の唐揚げ

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。ハンバーグやドリアをお待ちいただいている際に、冷たい生ビールや白ワインと共にご賞味ください。

5ヶ ¥1,100



### 2. 印度風スペシャルチキンカレー

創業期から愛され続けている、三笠會館オリジナルのスパイシーなカレーです。手羽肉と砂肝を使っています。骨付き鶏肉の旨みと爽やかな辛味が絶妙に溶け合います。

¥1,500



### 3. チキンと半熟玉子のドリア

今から約50年前、「西洋釜飯」の名で始まった三笠會館のドリア。今も昔も変わらぬ美味しさです。オリジナルの南部鉄器の鉄釜で、あつあつの美味しさをテーブルまでお運びします。

¥1,430



### 4. エダムチーズの香り豊かなオニオングラタンスープ ¥950

じっくり餡色に炒めた玉葱をあつあつのグラタンに仕立てました。

※当店の価格表示はすべて税込みとなっております。

## オードブルとおつまみ *Appetizer*

5. 本日のオードブル 6種盛合わせ ¥1,280  
内容はスタッフまでお問い合わせ下さい。
6. サーモンと彩り野菜のサラダ仕立て ¥860  
生ビールや白ワインと相性ぴったり。ご一緒にどうぞ。
7. さっぱりセロリのマリネ プロバンスのバージンオイルで ¥430  
香り豊かに仕上げたおつまみです。メインディッシュが仕上がるまでのサイドディッシュにも。
8. 3種のチーズプレート ¥650  
カマンベール、パルミジャーノ、ゴルゴンゾーラの3種類を盛り合わせました。
9. カマンベールチーズのフライ ¥650  
表面はカラリ、中はとろ〜り熱々の美味しさ。トマトケチャップと粗びきブラックペッパーを添えて。
10. 3種ソーセージと皮付きフライドポテトの盛り合わせ ¥850  
ジューシーなソーセージはビールのお供の定番!ほっくりとした味わいの男爵芋のフライと共に。
11. 季節野菜のロースト EXヴァージンオイルと自家製ハーブ塩添え ¥950  
風味豊かなフランス産レポー村のオリーブオイルと香草風味の塩でお楽しみください。

## サラダ *Salada*

12. 彩り野菜のグリーンサラダ ¥800  
三笠會館特製の和風ドレッシングでお召し上がりください。 ハーフ ¥450
13. ロメインレタスのシーザーサラダ ¥950  
クリスピーなロメインレタスにパルメザンチーズをたっぷりかけて。 ハーフ ¥650
14. パルマ産生ハムと長谷川農園のブラウンマッシュルームのサラダ ¥950  
無農薬・無漂白の長谷川農園マッシュルームの歯ごたえやほのかな香り・甘みを活かしました。 ハーフ ¥650

## スープ *Soup*

15. 本日のスープ ¥400  
スタッフに気軽にお尋ね下さい。

# 洋食アラカルト *A la carte*



このマークのお料理は、三笠會館自慢の一品です。ぜひ一度お試しください。



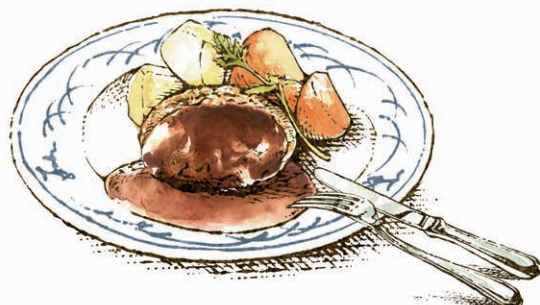
## 16. 国産牛とやまと豚のハンバーグステーキ デミグラスソース

国産牛と脂の美味しいやまと豚をブレンド。  
合わせたたてのパテをオーダーメイドでいいねいに焼き上げます。  
だから肉汁たっぷり、ふっくらおいしい！肉の旨味たっぷり。  
自慢のハンバーグステーキをお楽しみください。

180g ¥1,500

270g ¥1,910

※270g は焼き上がりに約 20 分頂きます。



## 17. 国産牛とやまと豚のハンバーグステーキ 大根おろしとキノコの和風ソース

青唐辛子がピリッと効いた、きのこ南蛮漬けが隠し味の  
オリジナル和風ソースを添えました。

180g ¥1,690

270g ¥2,100

※270g は焼き上がりに約 20 分頂きます。

## 18. とちぎ霧降高原牛ロース肉のグリルステーキ

栃木県日光近隣の豊かな自然の中で、指定生産者が丹精込めて、県内産の米や  
トウモロコシの飼料を中心に使用して大切に育てあげているのが「とちぎ霧降高原牛」。  
適度な脂肪ときめ細やかな肉質をもち、グリル調理に最も適した牛肉です。

150g ¥3,700

200g ¥5,000



## 19. じっくり煮込んだ黒毛和牛のビーフシチュー

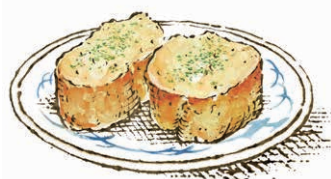
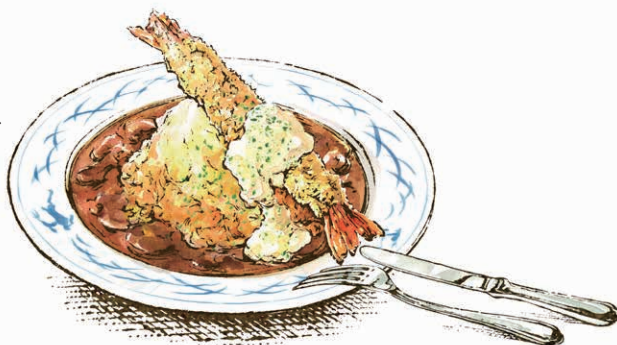
黒毛和牛肉を赤ワインと香味野菜、ローズマリーやタイム、ローリエと共に煮込み、  
赤ワインで風味付けしたデミグラスソースで仕上げました。

¥2,980

## 20. 半熟玉子のオムライス 有頭エビフライ添え デミグラスソース

¥1,800

ふわふわのオムライスとサクッと揚げた海老フライを  
ご一緒にどうぞ。



パン (バケット) ¥260

ガーリックトースト (2個) ¥500

ライス ¥260

# 洋食アラカルト *A la carte*



21. 昔ながらのスパゲッティ ナポリタン ¥1,280

スパイシーなチョリソーを加え、ケチャップとトマトソースで仕上げた、なつかしの一品です。

22. 牛肉のミートソース スパゲッティ ¥1,280

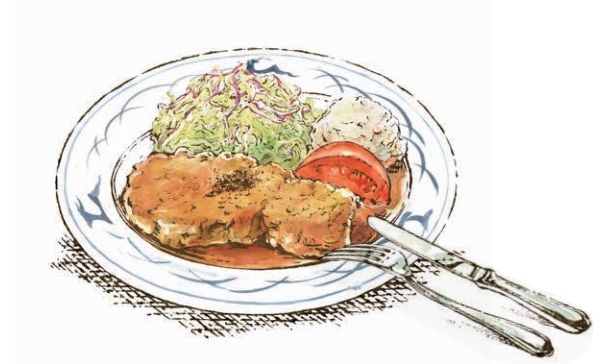
牛挽き肉を煮込んだ自家製ミートソースは奥行きのある味わい。  
お野菜や肉自体のうまみが残るように仕上げました。

23. 小海老のクリーミーマカロニグラタン ¥1,650

発酵バターを使い、風味豊かに仕上げた自慢のベシャメルソースに  
エダムチーズをたっぷりかけ、熱々に焼き上げました。

24. 厚切りポークソテー ジンジャーソース ¥1,800

豪快に厚切りにした豚ロース肉をしっとり、  
ジューシーに焼き上げました。



25. 紅ずわい蟹のクリームコロッケ トマトソース 2ヶ ¥1,440  
追加 1ヶ ¥620

たっぷりの紅ずわい蟹をクリーミーなベシャメルソースと絡めサクサクに仕上げました。

26. 海老フライ タルタルソース添え 2本 ¥1,400  
追加 1本 ¥600

さっくりとジューシーに揚げました。自慢のタルタルソースでお召上がりください。

クリームコロッケと海老フライは他の料理と組み合わせてご注文が可能です。

ハンバーグやスパゲティに、もう少しボリュームがほしい時、  
ちょっとだけ味見したい時、お楽しみ方はそれぞれ。お気軽にご注文ください。

ドリンクセット ¥580

パン 又は ライス  
+  
コーヒー 又は 紅茶 又は ハーブティー

ワインセット ¥680

パン 又は ライス  
+  
本日のワイン 白・赤 又は  
スパークリングワイン(90ml)

スープセット ¥750

パン 又は ライス  
+  
本日のスープ  
+  
コーヒー 又は 紅茶 又は ハーブティー

## シェフのおすすめチョイスコース

お好みのお料理をお選びいただけるお得なコースです。

### 本日のオードブル

Today's Appetizer

\*プラス¥300にて、前菜を「季節のオードブル6種盛り合わせ」に変更承ります。

◆ お好みのお料理をお選びください。 ◆

### 国産牛とやまと豚のハンバーグ 特製デミグラスソース

Hamburger Steak Made of Minced Japanese black hair beef and "Yamato" Pork

### 国産牛とやまと豚のハンバーグ 大根おろしとキノコの和風ソース

Hamburger Steak Made of Minced Japanese black hair beef and "Yamato" Pork  
with Soy and Mushroom Sauce

¥2,980

### 海老フライ タルタルソース添え(3本)

Fried prawns with tartar sauce

### 厚切りポークソテー ジンジャーソース

Sautéed pork with ginger sauce

¥3,480

### じっくり煮込んだ黒毛和牛のビーフシチュー

Special Beef Stew, Cooked with Red Wine

¥4,010

### 「とちぎ霧降高原牛」ロースステーキ (150g)

Grilled Beef Steak (loin)

¥5,240

パン 又は ライス  
Bread or Rice

シェフ特製デザート  
Today's Dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea