

A la carte アラカルト

Jambon de bayonne cru

フランスバイヨンヌ産 生ハム レポーオリーブオイルの香り ¥1,700

Salade de poisson cru vinaigrette de yuzu

三崎直送鮮魚のお刺身サラダ ¥1,700

Les fromage

フランス産 チーズ各種 ¥1,200～

Coquille d'escargot aux beurre d'herbes

フランス産 エスカルゴの殻詰焼き ブルゴーニュ風 (6ピース) ¥2,050

Poêlé de foie gras au porto

フォアグラのポワレ ポルト酒ソース ¥2,400

Friture de poulet à la maison

三笠会館伝統の鶏の唐揚げ 胡麻塩とマスタード添え (5ピース) ¥1,650

Soupe a l'oignon gratinée

チーズの香り豊かなオニオングラタンスープ ¥1,250

Echine de porc à la moutarde

藤沢産 みやじ豚の炭火焼き マスタードのソース (200g) ¥3,000

Canard roti, sauce aux pommes

シャラン産 鴨肉のロティ リンゴのソース ¥3,900

Alyou de boeuf grillé

特選黒毛和牛の炭火焼きステーキ ロース 150g ¥6,550～
(お好みのポーションでカット致します) ヒレ 100g ¥5,500～
シャトーブリアン 100g ¥7,500～

三笠会館鵜沼店のお料理を彩る、こだわりの食材



みやじ豚 (藤沢市湘南台)

ご主人・宮治昌義さん、ご子息・勇輔さんのもと、ゆったり空間でストレスなく育つ、健康美味豚、それが「みやじ豚」。2008年度農林水産大臣賞受賞。藤沢の名産としてその名を高めつつある注目の食材です。みやじ豚の美味しさは、「ジューシーできめ細やかな肉質」、「うま味と甘味に富んだ脂身」にあります。広々した厩舎を使用し、日本各地の平均的な豚舎の半数程度の頭数で一頭一頭丁寧に育てています。同じ親から生まれた兄弟豚だけを、「同じ部屋」で飼育することで、余計なストレスがかからず、心身ともに健康な豚に育ち、ひいては肉質も向上するという事です。また飼料は大麦を多く配合しているため、ビタミンEが通常の豚の約6倍含まれています。やわらかな食感とあふれる旨味をぜひご賞味くださいませ。

—— 湘南フレンチ ——



MIKASA KAIKAN
KUGENUMA

※表示の価格は税抜き価格です。10%のサービス料を頂戴致します。

Déjeuner de saison

セゾンランチ

程良いポーションで、いろいろなお料理を。湘南フレンチの美味しさをちりばめたコースです。

Amuses bouche

アミューズ・ブーシェ

Tairagai, navets et kakis marinés, purée de roquette au citron, vinaigrette de Xérès

平貝、蕪、柿のマリネ ルッコラのピュレとレモンクリーム
シェリーヴィネガーヴィネグレット

Velouté de champignons façon cappucino

マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て

Saumon poelé en persillade, chips d'oignons, sauce beurre d'anchois

サーモンのポワレ ペルシャード風 オニオンチップ添え アンチョビバターソース

Entrecôte grille, sauce champignons des bois

牛ロース肉の炭火焼き 森のキノコソース

Dessert de saison

季節のデザート

Café

カフェ

¥4,150

Déjeuner de élégant

エレガントランチ

地の野菜と旬の魚介、上質な黒毛和牛。

山海の幸をふんだんに盛り込んだ、ちょっと贅沢なランチコースです。

Amuses bouche

アミューズ・ブーシェ

Rouleau de kale aux quenelle de poisson et homard, légumes de saison

オマール海老を詰めた白身魚のクネル
ケールの葉で包んだルーロ 季節野菜のコンポジション

Velouté de champignons façon cappucino

マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て

Poelée de poisson du jour, chips de lotus et sauce Bercy aux champignons

本日の白身魚のポワレ レンコンチップ添え キノコのベルシーソース

Entrecôte grillée, sauce Bordelaise

特選黒毛和牛ロース肉の炭火焼き ボルドレーズソース

Dessert de saison

季節のデザート

Café

カフェ

¥6,950

Déjeuner de saveur

サヴァールランチ

お好きなメインディッシュをチョイス。気軽に楽しめるランチです。

Amuses bouche
アミューズ・ブーシェ

Entrée du jour, la salade
本日のオードブルサラダ

お好みのメインディッシュをお選びください。

A. Poisson du jour poêlé au beurre blanc

A. 本日の白身魚のポワレ ブールブランソース

B. Echine de porc à la moutarde

B. 藤沢産 みやじ豚ロース肉の炭火焼き マスタードのソース

C. Entrecôte grille, sauce champignons des bois

C. 牛ロース肉の炭火焼き 森のキノコソース(+1,000円)

Dessert de saison
季節のデザート

Café
カフェ

¥2,950

Déjeuner du steak

特選黒毛和牛ステーキランチ

最高級の黒毛和牛(A5ランク)をメインディッシュとした贅沢なコースです。

Amuses bouche
アミューズ・ブーシェ

Salade de fruits de mer du jour
本日の魚介オードブルサラダ

Soupe a l'oignon gratinée
じっくり煮込んだオニオングラタンスープ

Boeuf grillé
特選黒毛和牛の炭火焼き ロース(180g) または ヒレ(120g)

Dessert de saison
季節のデザート

Café
カフェ

¥10,200

Dîner de célébration

セレブレーションディナー

食材にこだわった彩り華やかなコースです。

Amuses bouche
アミューズ・ブーシェ

Rouleau de kale aux quenelle de poisson et homard, légumes de saison

オマール海老を詰めた白身魚のクネル
ケールの葉で包んだルーロ 季節野菜のコンポジション

Foie gras poelé et fruits de saison, pain d'épices sauce Porto au citron vert
フォアグラのポワレと季節の果実 パンデピス添え ライム風味のポルト酒ソース

Poêlée de poisson du jour, chips de lotus et sauce Bercy aux champignons
本日の白身魚のポワレ レンコンチップ添え キノコのベルシーソース

Entrecôte grillée, sauce Bordelaise
特選黒毛和牛ヒレ肉の炭火焼き ボルドレーズソース

Dessert de saison
季節のデザート

Mignardises et Café
プティフルとカフェ

¥11,200



Dîner de tradition

トラディションディナー

湘南フレンチの美味しさをちりばめたスタンダードコースです。

Amuses bouche
アミューズ・ブーシェ

Tairagai, navets et kakis marinés, purée de roquette au citron, vinaigrette de Xérès

平貝、蕪、柿のマリネ ルッコラのピュレとレモンクリーム
シェリーヴィネガーヴィネグレット

Velouté de champignons façon cappuccino
マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て

Saumon poelé en persillade, chips d'oignons, sauce beurre d'anchois
サーモンのポワレ ペルシャード風 オニオンチップ添え アンチョビバターソース

Canard roti, sauce aux pommes
シャラン産 鴨肉のロティ リンゴソース

Dessert de saison
季節のデザート

Mignardises et Café
プティフルとカフェ

¥8,300

Dîner de saveur

サヴールディナー

お好きなメインディッシュをチョイス。気軽に楽しめるディナーです。

Amuses bouche

アミューズ・ブーシェ

Salade du jour

本日のオードブルサラダ

Velouté de champignons façon cappuccino

マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て

Plat Principal

〈お好みのメインディッシュをお選びください〉

・

A. Poisson du jour poêlé au beurre blanc

A. 本日の白身魚のポワレ ブールブランソース

B. Echine de porc à la moutarde

B. 藤沢産 みやじ豚ロース肉の炭火焼き マスタードのソース

C. Entrecôte grille, sauce champignons des bois

C. 牛ロース肉の炭火焼き 森のキノコソース(+1,000円)

Dessert de saison

季節のデザート

Mignardises et Café

プティフールとカフェ

¥5,550