

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 または ライス

デザート コーヒー

¥4,450+税

〈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、心豊かに過ごしていただきたい。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います。



昭和22年5月(1947年) 旧三笠会館 本店開店

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

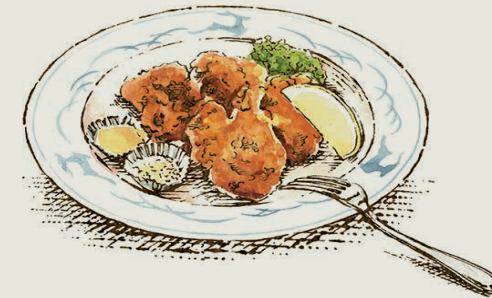
銀座洋食
三笠會館

SINCE 1925

Deli & Restaurant

TRADITIONAL MENU

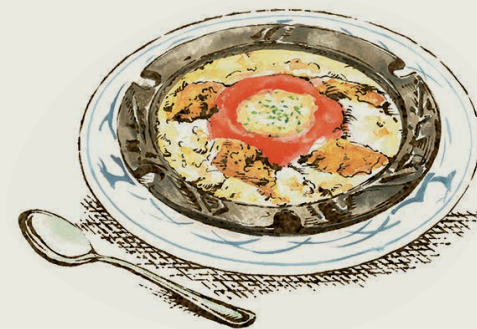
三笠会館 伝統のメニュー



デリ

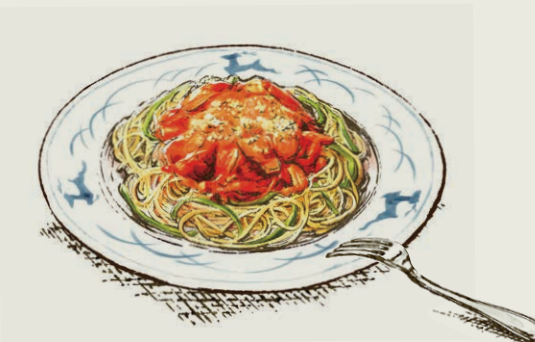
三笠会館伝統の味
骨付き鶏の唐揚げ
胡麻塩&マスタード添え
(5個).....¥1,050+税
追加1個 ¥210+税

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。



南部鉄釜
チキンと半熟玉子のドリア ¥1,300+税

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

三笠オリジナル
スパゲッティ ナポリタン ¥1,190+税

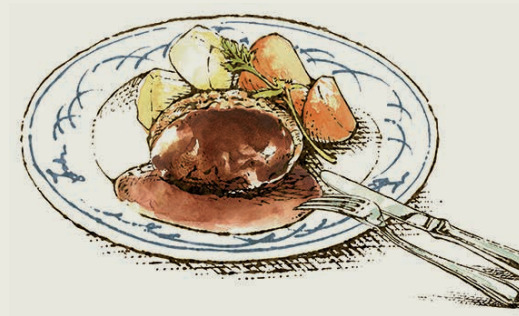
かつての三笠会館レシピ〈ナポリソース〉が当店オープンに伴い復活!シイタケと豚バラ肉をトマトソースで煮込んだオリジナルソースを、ソースポットで提供します。



デリ

三笠会館のスペシャル
インドカレー¥1,670+税

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、ピクルス、甘味レーズン、アーモンドをチョイス。



デリ

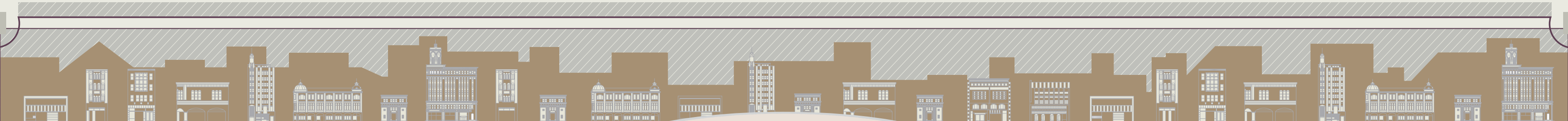
あらびきハンバーグステーキ
特製デミグラスソース ¥1,400+税

三笠会館自慢のkok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。



白身魚のムニエル
三笠ソース¥1,670+税

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。



GRAND MENU

グランドメニュー

前 菜

1. オードブルバリエ (3 種) ¥720+税
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) ¥1,100+税
2. スモークサーモンのマリネ ¥720+税
スモークサーモンにオニオンとケーパー、ディルを添えて。白ワインに合わせたい1品。
ハーフ ¥440+税
3. やまと豚の特大フランクグ ril とフライドポテト ¥1,020+税 
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 ¥1,300+税
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. 骨付き鶏の唐揚げ 胡麻塩 & マスタード添え (5 個) ¥1,050+税 
衣はサクサク、中はジューシーでやわらかい、また食べなくなる唐揚げです。
追加1個 ¥210+税
6. ガーリックトースト ¥460+税 
ガーリックの香りが食欲をそる、ワインに合う一品。メインディッシュとご一緒にどうぞ。

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 ¥720+税
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ツとかけて。
ハーフ ¥450+税
8. ロメインレタスのシーザーサラダ ¥720+税
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 ¥450+税
9. 北海道産玉ねぎのオニオングラタンスープ ¥830+税
三笠レシビのオニグラは、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 ¥390+税 
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 チキンと半熟玉子のドリア ¥1,300+税
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 ¥1,300+税
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 スパゲッティナポリタン ¥1,190+税 
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 ¥1,110+税 
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 ¥1,400+税 
三笠会館自慢のkok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. 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 ¥1,400+税
シェフオリジナルレシビ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。
17. 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 ¥1,600+税 
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。
18. デミグラスソースのハンバーグ & 海老フライ ¥1,700+税
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。
19. 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) ¥2,680+税
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。
20. 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 ¥1,670+税 
厚切りのポークソテーに、生妻たっぷりのジンジャーソースのボリュームある1品。
21. 赤ワインで蒸しあげた牛頬のブレゼ 特製デミグラスソース
マッシュポテト添え ¥1,670+税 
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○。
22. ハンバーグと牛頬肉ブレゼのオイル包み焼き ¥1,700+税
〈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！
23. ズワイ蟹のクリームコロッケ (2 個) ¥1,300+税 
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。

海老フライ 追加1本 ¥500+税
(他のお料理と組み合わせることも可能です)

クリームコロッケ 追加1個 ¥500+税
(他のお料理と組み合わせることも可能です)

ロールパン ¥260+税
ライス ¥260+税

お得な セット

A セット

パン 又は ライス、ドリンク付
表示の金額に + ¥600+税

B セット

スープ 又は ミニサラダ、ドリンク付
表示の金額に + ¥600+税

C セット

スープ 又は ミニサラダ、パン 又は ライス、ドリンク付
表示の金額に + ¥790+税

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
¥1,110+税

コーンポタージュスープ、
プリン、リンゴジュース付



メイン料理
1品お選びください。

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

*小学生以下のお子様のご注文に限らせていただきます。