

Recommendation

おすすめフェア



- ◆春野菜のサラダ 4種類の温かいチーズソース ¥1,200
Spring vegetable salad with 4 cheese hot sauce
- ◆帆立貝と2色アスパラガスのカルパッチョ ¥1,500
Scallop and green and white asparagus carpaccio with mango sauce
- ◆春野菜と旬の魚介のフリット 桜塩を添えて ¥1,680
Fried spring vegetables and seafood with cherry blossom salt
- ◆たっぷり桜海老と春野菜のピッツァ ¥1,800
Pizza with sakura shrimp and spring vegetables
- ◆スズキの炭火焼き アサリのトマトソース ¥2,200
Charcoal-grilled sea bass with clam tomato sauce
- ◆新潟県産黄金豚と春野菜の炭火焼き フレッシュハーブのソース ¥2,290
Charcoal-grilled gold pork and spring vegetables with fresh herb sauce

表示の価格は税抜き価格です。All prices are tax-excluded.

Cena

コースメニュー

〈アンティパスト〉

帆立貝と2色アスパラガスのカルパッチョ マンゴーソース
Scallop and green and white asparagus carpaccio with mango sauce

〈アンティパスト〉

春野菜と旬の魚介のフリット 桜塩を添えて
Fried spring vegetables and seafood with cherry blossom salt

〈パスタ〉

愛知県産釜揚げシラスのペペロンチーノ アンチョビ風味
Spaghetti with whitebait, peperoncini and anchovies

〈ペッシェ〉

スズキの炭火焼き アサリのトマトソース
Charcoal-grilled sea bass with clam tomato sauce

〈カルネ〉

新潟県産黄金豚と春野菜の炭火焼き フレッシュハーブのソース
Charcoal-grilled gold pork (A post breed raised in Niigata prefecture) and spring vegetables with fresh herb sauce

〈パン〉

パン2種盛り
Bread

〈デザート〉

デザート盛り合わせ
Dessert mix

〈ドリンク〉

コーヒー
Coffee

¥4,630

※こちらのコースのお料理は単品でご注文いただけるものもございます。

Antipasto

アンティパスト

APPETIZER 前菜

- ◆パルマ産 18ヶ月熟成の ¥1,690
プロシュート(生ハム)
Prosciutto of Parma (18-month-aged)
- ◆野菜の炭火焼き ¥1,390
バルサミコソースで
Charcoal grilled seasonal vegetables
with balsamic sauce
- ◆ソーセージの炭火焼き ¥1,500
盛り合わせ
Charcoal grilled homemade sausages
- ◆ニューカレドニア産 ¥1,500
天使海老のフリット
Fritto di shrimps
served with Sicilian sea salt
- ◆イタリアンチーズ ¥1,810
3種盛り合わせ
Assortment of three kinds of Italian cheese
- ◆三笠会館特製 ¥1,150
鶏の唐揚げ(5ヶ)
Mikasa Kaikan speciality: deep-fried chicken
- ◆自家製 国産鶏レバーの ¥910
パテ クルトン添え
Homemade chicken liver pate and crostion



COLD APPETIZER ショーケースの冷製アンティパスト

ALL ¥500

- ◆スパイスなガーリックシュリンプ
Spicy garlic shrimp
- ◆炭火焼きにした茄子とズッキーニのマリネ
Marinated eggplant and zucchini
- ◆スモークサーモンと
オニオンのディル風味
Smoked salmon and onion dill flavored
- ◆ヤリカとブロッコリーのガーリックマリネ
Marinated spear squid and broccoli with garlic
- ◆ニンシとウイキョウのマリネ オレンジ風味
Herring and fennel marinated with orange
- ◆4種オリーブのハーブオイル漬け
Marinated olives

BREAD パン

◆ガーリックトースト(2ヶ) ¥580
Garlic toast

◆パン2種盛り ¥330
Bread

SALAD サラダ

◆いろいろな野菜を使った新鮮サラダ ¥910
Fresh salad mix

◆ロメインレタスと削りたて
グラナパダーノーズのシーザーサラダ ¥1,390
Caesar salad with romaine lettuce and grana padano cheese



表示の価格は税抜き価格です。All prices are tax-excluded.

Pizza

窯焼きピッツァ

◆トマトソースとバジルの ¥1,210
シンプルピッツァ
Pizza with tomato and basil

◆ピッツァ マルゲリータ ¥2,110
(モッツァレラチーズ100%)
Pizza Margherita (with 100% mozzarella cheese)

◆ピッツァ ウーヴァ・ラーラ ¥1,820
(モッツァレラ・ブリー・生ハムのロール状のピッツァ)
Pizza UVA RARA
(Pizza rolled up with mozzarella, brie and prosciutto inside)

◆色々なキノコのピッツァ ¥1,670
Pizza with mushrooms

◆8種チーズのピッツァ ¥2,110
オット フォルマッヂ
ピッツァ クルトン添え
Pizza with eight kinds of cheese
(gorgonzola, taleggio, grana padano, ricotta, etc.)



Pasta

パスタ



◆シンプルなたマトソースの ¥1,300
スパゲティ
Simple tomato sauce spaghetti

◆海老とズッキーニが入った ¥1,560
フェットチーネ
アメリカンソース
Sauce: american lettuce/ine
with prawns and zucchini

◆ゴルゴンゾーラチーズと ¥1,670
イチジクのニョッキ
Gnocchi with
gorgonzola cheese and fig

◆いろいろな野菜とポツルガの ¥1,610
ペペロンチーノ アンチョビ風味
Risotto
Sauce: american lettuce/ine
"al peperoncino" with mixed
vegetables and hotarga

◆天使海老と魚介のペスカトーレ ¥1,950
リゾット
(オイルベース or トマトベース)
Spaghetti "alla pescatore"
with shrimps and seafood
(olive or tomato based)

Main dish

メインディッシュ

GRILLATA ALLA BRACE

備長炭火焼き料理

◆鶏の炭火焼き(1/2羽) ¥1,620
ポト添え
ローズマリ風味
Charcoal grilled chicken (1/2)
served with potatoes

◆新潟県産 雪室熟成黄金豚の ¥2,290
炭火焼き 黒胡椒風味
Charcoal grilled pork loin
with black pepper

◆雪室熟成 黄金豚 ¥2,970
新潟県産アンディーワ(種乃黄金豚)名、雪を使用した
自然の存風車で雪室熟成(スノーエージング)、
柔らかくしっとり旨味の増した豚肉。
骨付き仔羊肉の炭火焼き(2本) ¥2,970
Charcoal grilled lamb chops (2pieces),
with fragrant herb oil

◆JIS産牛リブロース肉の ¥3,340
炭火焼き(200g)
Charcoal-grilled beef rib



◆天使海老のリゾット ¥1,650
Risotto with shrimps

◆ゴルゴンゾーラチーズの ¥1,490
リゾット
Risotto with gorgonzola cheese

Soup スープ

◆玉ねぎをじっくり炒めた ¥1,020
オニオングラタンスープ
Onion gratin soup

表示の価格は税抜き価格です。All prices are tax-excluded.

Dessert

デザート

11 マンゴーの冷たいスープに浮かべた ¥800
ココナッツミルクのブランマンジェ
Mango with coconut milk blanc manger

12 苺とマスカルポーネのクレープ ¥800
Strawberry and mascarpone crepe

13 3種のバリーのクラフティ ¥800
バナラのジェラート添え
Three berry clafoutis with vanilla gelato

14 ビエモンテ風チョココレートのプリン"ボネ" ¥780
Bonet (Piedmont style chocolate pudding)

15 苺のクレームブリュレ ¥780
バナラのジェラート添え
Strawberry crème brûlée with vanilla gelato

16 苺とミルクのジェラート ¥680
Strawberry milk gelato

17 ピスタチオのジェラート ¥630
Pistachio gelato

18 ティラミス ¥750
Tiramisu

[15:00—18:00限定] + ¥220で、コーヒーor紅茶がつけます

Drink

ドリンク

◆コーヒー ¥410
Coffee

◆アイスコーヒー ¥510
Iced coffee

◆エスプレッソ ¥360
ダブル ¥510
Espresso

◆カフェラッテ(アイス/ホット) ¥540
Caffelatte

◆紅茶(ダージリン) ¥410
Tea (Darjeeling)

◆アイスティー ¥510
Iced tea

◆シチリア産ブラッドオレンジジュース ¥610
Blood orange juice

◆白桃のジュース ¥610
Peach juice

◆グレープフルーツジュース ¥610
Grapefruit juice

◆ジンジャーエール ¥610
Ginger ale

◆自家製ジンジャーエール(辛口) ¥730
Homemade ginger ale(srs)

◆烏龍茶 ¥610
Oolong tea

表示の価格は税抜き価格です。All prices are tax-excluded.