



和牛ハンバーグ弁当

和牛ハンバーグ デミグラスソース・三笠会館伝統の味 鶏の唐揚げ&海老フライ
色とりどり野菜のバーニカウダー・コンソメスープ・ご飯・デザート・コーヒー

<お届け・回収費込み> ¥5,000 + 税



和牛ハンバーグ & 海鮮弁当

和牛ハンバーグ デミグラスソース・渡り蟹の雲丹風味グラタン
三笠会館伝統の味 鶏の唐揚げ・真鯛のボワレ 柑橘ソース
色とりどり野菜のバーニカウダー・コンソメスープ・ご飯・デザート・コーヒー

<お届け・回収費込み> ¥7,000 + 税



コンソメスープ又は味噌汁
季節のフルーツ / コーヒー

全てのお弁当に付いています。

三笠会館本店の お届け弁当

お届けエリア
東京23区内

会社やご自宅までお届けし
回収にも伺います。
会議やお祝い事などの様々なシーンで
ご利用ください。

五個より承ります。

五日前までのご予約を

お願い致します。

ご予約・お問い合わせはこちらまで
050-3134-5660



三笠会館 特選弁当

ローストビーフ・和牛ビーフシチュー・オマール海老と帆立のグリル バジルソース
三笠会館伝統の味 鶏の唐揚げ・色とりどり野菜のバーニカウダー
コンソメスープ・ご飯・デザート・コーヒー

<お届け・回収費込み> ¥10,000 + 税

料理長 糸 健司

1989年三笠会館入社。1991年から本店フランス料理 棟名で修業をかさね、美しい料理の盛り付けや素材の味を活かした料理作りに励む。その後、本店宴会部門にて宴会料理、本店7階大和にて鉄板焼き、トラットリアメッツァニョにてイタリア料理を経験し、2019年4月より本店宴会部門料理長に就任。様々な店舗での経験を活かし、常に安心・安全・美味しい料理をモットーに、価値のある一皿をお届けします。



PARTY & BANQUET
ROOM ROOM

三笠会館 本店5・6階 パーティールーム

ご予約・お問い合わせ Tel.050-3134-5660

〒104-0061 東京都中央区銀座5-5-17 並木通り

東京メトロ「銀座駅」(銀座線・日比谷線・丸ノ内線) B5出口より徒歩3分

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

※写真はイメージです

0210ZA