



オードブル盛り合わせ
3段BOX
¥20,000

様々なパーティーシーンに
花を添えるオードブル盛り合わせ。
花束に見立てた
ブーケドレギュームをはじめ
三笠会館伝統のローストビーフや
キャビア、フォアグラを使った
お料理を詰め合わせました。

三笠会館 本店 2F
榛名の
テイクアウトメニュー
三笠会館 本店 榛名の味をご自宅で！
伝統のローストビーフをはじめ、
オードブルセット、テイクアウト 限定商品など
種類豊富に取り揃えました。
WEBやお電話でご予約を承っております。
(店頭でのお渡しとなります)



北海道産 麦小町豚フィレ肉の
極厚カツサンド

¥1,620

しっとり柔らかく揚げた自慢のカツを
オリジナルソースで。



霧降高原牛サーロイン
ローストビーフ重

¥2,700

三笠会館伝統 霧降高原牛サーロインの
ローストビーフをお手軽に。



榛名伝統のデザート
白ゴマブラマンジェ 3個セット

¥1,600

昔から伝わる榛名伝統のレシピで仕上げた、
口どけ滑らかな白胡麻の風味豊かなデザート。



フランス風 パケットサンド 2 種

¥1,620

仏産 ブリドール社のパケットを使用したオリジナルサンド。
●生ハム・カマンベール・ハチミツ・ブラックペッパー
●サーモン・クリームチーズ・オリーブ・トマト・ケッパー



榛名特製ローストビーフ 500g

¥19,800

秘伝のスパイスで一晩マリネし、
翌日低温にてじっくりと焼き上げた
三笠会館伝統のローストビーフ。



ダークチョコと仏産 発酵バターで焼き上げた
濃厚テリーヌ ドショコラ 1本 200g

¥2,300

粉を使わずベルギーカレボー社のチョコと卵、
発酵バターだけでじっくり時間をかけ焼き上げました。



カマルグセル

¥1,200

フランス カマルグの伝統に習って
手作業で採掘された、
店内でご提供している海塩です。



オリーブオイル 250ml

¥3,400

プロヴァンスのレ・ボーの谷
でしか採れない
5 種類の完熟オリーブのみを使用。
フルーティーな香りと
自然の甘みは正に至極の一品。



オリーブオイル & ジャムセット

¥2,000

当店で人気のオリーブオイルと
厳選された黒イチジクを使った
上質なジャムのセットです。

榛 名

三笠会館 本店2階 フランス料理 榛名

ご予約・お問い合わせ Tel.050-3134-5669 山本・田口

〒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/>



ご予約はこちら

表示価格は税込み価格です
写真はイメージです
0303ZA