前菜
Appetizer

自家製の冷たいラタトゥイユ ¥519 (税込¥570)
野菜をトマトで煮込んだ冷たいラタトゥイユ

シェフのおススメ
エスカルゴのブルゴーニュ風 ¥1,100 (税込¥1,210)
香味野菜とパセリでつくった自家製の
香草バターでこんがり焼き上げます

ニシンとオニオンのマリネ 柑橘風味 ¥500 (税込¥550)
レギュラー ¥900 (税込¥990)
さっぱりとした冷菜。
ワインにもぴったりの一皿です

アトランティックサーモンと オニオンのマリネ ¥600 (税込¥660)
レギュラー ¥1,100 (税込¥1,210)

ポテトフライ 香草ガーリック風味 ¥536 (税込¥590)

鶏の唐揚げ ごま塩とマスタード添え
3ヶ ¥509 ((税込¥560)
5ヶ ¥782 (税込¥860)
追加1ヶ ¥164 (税込¥180)
秘伝のタレと伝え続けられた技術で
カリっと香ばしくジューシーに
仕上げました

ガーリックシュリンプ ¥700 (税込¥770)

3種の魚介と野菜のアヒージョ ¥1,136 (税込¥1,250)

本日の前菜3種盛り合わせ ¥1,136 (税込¥1,250)

サラダとスープ
Salad and Soup

名物サラダ

削りたての グラナパダーノチーズと ロメインレタスの シーザーサラダ
ハーフ ¥650 (税込¥715)
レギュラー ¥1,200 (税込¥1,320)
削りたての香りと味を
お楽しみください。
オリジナルのシーザー
ドレッシングでどうぞ

サラダ リヨネーズ
ハーフ ¥519 (税込¥570)
レギュラー ¥1,009 (税込¥1,110)
ベーコン・鶏肉・半熟卵を使った
フランスリヨン地方の代表的な
サラダをフランス屋風にアレンジ

本日のポタージュスープ ¥410 (税込¥450)

オニオングラタンスープ ¥818 (税込¥900)
じっくり炒めた玉葱の甘みと
エダムチーズの香ばしさが
食欲を促すグラタンスープ

ライス（国産米） ¥209 (税込¥230)
パン（バゲット） ¥350 (税込¥385)
ガーリックトースト ¥391 (税込¥430)

銀座フランス屋の特製オムライス

Omelette rice

じっくりと煮込んだトマトソースをベースにごろっとした鶏肉を入れて仕上げるチキンライスを
半熟の玉子で巻き上げた港南台店限定の特製オムライス。お好みのソースでどうぞ

オムライス デミグラス＆トマトの２色ソース ¥1,418（税込¥1,560）

濃厚なデミグラスとほどよい甘みと酸味が
楽しめるトマトソースが一皿に

オムライス デミグラスソース ¥1,327（税込¥1,460）

季節限定

オムライス キノコのクリームソース ¥1,273（税込¥1,400）

チキンライスのトマトの酸味とコクのある
生クリームのソースがよく合います

オムライス トマトソース ¥1,236（税込¥1,360）

お好みのトッピングでオリジナルのひと皿に！

オムライスにおすすめ！どのお料理にも追加できます。 各¥418（税込¥460）

カニクリームコロッケ［１ケ］　エビフライ［１ケ］　ハンバーグ［100g］

パスタ

Pasta

昔ながらのスパゲッティ・ナポリタン ¥1,100（税込¥1,210）

太めの麺と酸味の効いたトマトソースで
ソテーした懐かしの味わい

牛挽肉のミートソース スパゲッティ ¥1,191（税込¥1,310）

牛挽肉の旨味を引き出してじっくり煮込んだ
三笠会館オリジナルのミートソース

ドリア と グラタン

Dria and Gratin

50 年前「西洋釜飯」の名ではじまった
三笠会館のドリア。今も変わらぬおいしさです

伝統の味

チキンと半熟玉子のドリア ¥1,350（税込¥1,485）

蟹と海老のクリーミードリア ¥1,800（税込¥1,980）

魚介と野菜のマカロニグラタン ¥1,600（税込¥1,760）

海老とホタテ、イカの3種魚介に自慢の
ベシャメルソースとエダムチーズが香ばしい
定番のマカロニグラタン

銀座フランス屋の特製ハンバーグ

Hamburg steak

国産牛肉と国産豚肉を使用して丁寧に仕込んだジューシーなハンバーグは包み焼きがおススメです。

銀座フランス屋 特製ハンバーグデミグラスソース ¥1,227 (税込¥1,350)

三笠会館伝統のじっくりと煮込んだ
デミグラスソースでどうぞ

チェダーチーズとトマトソースのハンバーグ ¥1,336 (税込¥1,470)

甘みと酸味のあるトマトソースとコクのある
チェダーチーズがとろけるジューシーなハンバーグ

大葉と大根おろしの和風ハンバーグ ¥1,336 (税込¥1,470)

当店自慢のハンバーグをさっぱりとした和風ソースで

ハンバーグと牛ホホ肉の銀紙包み焼き ¥1,809 (税込¥1,990)

ハンバーグと牛ホホ肉を銀紙で
包み焼きにした熱々のハンバーグ

季節限定

ハンバーグとサーモンの銀紙包み焼き クリームソース ¥1,709 (税込¥1,880)

脂がのったアトランティックサーモンとハンバーグの共演

お肉の料理

Meat dish

赤ワインで煮込んだ ビーフシチュー ¥1,900 (税込¥2,090)

牛ホホ肉を自慢のデミグラスソースと
赤ワインで仕上げます

やまと豚のソテー ジンジャーソース ¥1,650 (税込¥1,815)

厚切りのやまと豚をしっとりと焼き上げ
特製のジンジャーソースを絡めます

牛フィレ肉の網焼きステーキ

柔らかな牛フィレ肉を丁寧に火入れを
しながら香ばしく焼き上げます

120 g ¥2,641 (税込¥2,905)

180 g ¥3,591 (税込¥3,950)

220 g ¥4,223 (税込¥4,645)

魚介の料理

Seafood dish

紅ズワイ蟹のカニクリームコロッケ トマトソース ¥1,386 (税込¥1,525)

蟹の風味と味を活かしたクリームコロッケです

海老と白身魚と野菜のフリット ¥1,391 (税込¥1,530)

魚介と野菜をパリッと揚げて自家製の
スイートチリソースを絡めた人気の一皿

本日のお魚料理 ¥1,345 (税込¥1,480)

季節ごとにかわるお魚料理をどうぞ。
内容はスタッフにお尋ねください

「お得なセットメニュー」パスタやグラタンにもどうぞ

Aセット ¥455 (税込¥500)

ライス または パン / お飲み物つき

ガーリックトースト プラス ¥200 (税込¥220)

Bセット ¥619 (税込¥680)

サラダ または スープ / 飲み物つき

Cセット ¥746 (税込¥820)

サラダ または スープ / ライス または パン / お飲み物つき

ガーリックトースト プラス ¥200 (税込¥220)

お飲み物は右記より お選びください

コーヒー（ホット / アイス）・カフェオレ（ホット / アイス）・紅茶（ホット / アイス）・ハーブティー
オレンジジュース・リンゴジュース・コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶

デザート

Dessert

シェフのおススメ

昔ながらのカスタードプリン ¥436 (税込¥480)
ほんのりとした苦味のカラメルソースと
やさしい玉子の味わい

アールグレイのシフォンケーキ ¥528 (税込¥580)
アールグレイが香るふわふわのケーキ

バニラアイスクリーム ¥364 (税込¥400)

季節のアイスクリーム ¥364 (税込¥400)

季節のシャーベット ¥364 (税込¥400)

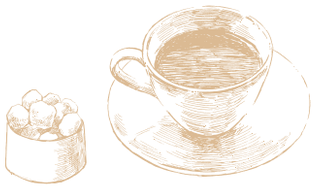
ガトーショコラ ¥528 (税込¥580)
しっとり濃厚なチョコレートのケーキ
生クリームを添えてご提供します

クレープシュゼット ¥773 (税込¥850)
フランスの伝統的なデザート。
オレンジ風味のソースで仕上げた
温かいクレープ

※ご注文を受けてから調理するのでお時間をいただく場合がございます。

バニラアイスクリーム 真っ赤なチェリージュヴィレソース ¥591 (税込¥650)
バニラアイスクリームに
あつあつのダークチェリーソースをかけました

Dessert Set デザートセット
各デザートにプラス¥246 (税込¥270) で
下記の★印のドリンクが1杯お選びいただけます



ソフトドリンク

Soft Drink

★ **ブレンドコーヒー** ¥391 (税込¥430)

★ **アイスコーヒー** ¥391 (税込¥430)

カフェオレ (ホット / アイス) ¥391 (税込¥430)

エスプレッソ (★シングル / ダブル) ¥364 /¥455 (税込¥400)/(税込¥500)

カプチーノ ¥409 (税込¥450)

★ **ダージリンティー** (レモン / ミルク) ¥391 (税込¥430)

★ **アイスティー** (レモン / ミルク) ¥391 (税込¥430)

ハーブティー レモングラス ¥409 (税込¥450)

★ **オレンジ 100% ジュース** ¥391 (税込¥430)

★ **リンゴ 100% ジュース** ¥391 (税込¥430)

★ **コーラ** ¥391 (税込¥430)

★ **ジンジャーエール** ¥391 (税込¥430)

★ **ウーロン茶** ¥391 (税込¥430)

ペリエ ¥600 (税込¥660)