

三笠会館の旬の味をお届けいたします

Nouveau style Ginza

MIKASAKAIKAN

- Summer Information -



写真はイメージです

2020
Jul-Aug
7-8

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

夏、香り立つ
ひと皿の出会いに
心おどらす

今月の三笠会館

おいしさのヒミツ

今月号から連載をお届けする「三笠会館おいしさのヒミツ」。日々、手間ひまを惜しまず丁寧にお作りしている三笠会館のシェフたち。そんな彼らのお料理への想いやこだわりを少しでも皆さまにお伝えしていくことができればと思っております。



File. 01

三笠会館 4階 秦淮春

「小籠包」



そのものだけでおいしい
こだわりの点心とは：

小籠包というと、台湾などを思い浮かべると思いますが、もともとは上海で作られていたものがベースになっています。言うなれば上海は小籠包の本家みたいな感じですね。それをお出ししているのが当店になります。

特に揚州は点心も有名なところで、お饅頭や焼売、小籠包については、全国から研修生が集まるというくらい昔から発展しています。特徴としては広東の飲茶的な点心とはちよつと違って、おつまみのようなものではなく、しっかりと食べ応えのある味つけになっています。

当店の点心も何も付けなくても食べられる味付けとなっています。そのものだけでも十分おいしい。唯一、小籠包だけは黒酢を付けます。

この黒酢は、鎮江という揚州の対岸にある町の特産品で、一番小籠包に合うということで、この地方のお酢を使っています。オススメの食べ方は、まず何もつ

けずにスープをすすり、そのあと黒酢をつけて食べていただく感じですかね。

手作り点心に生姜をつけるというのは、臭みをとったり風味づけという意味合いもありま

すが、豚肉の食性として、食べると体を冷やす傾向にあるので、体を温める効果のある生姜を添えます。そういった意味でも生姜は欠かせないものとなっています。

当店の特級点心師は、伝統にのっとったこだわりの作り方で、おいしい小籠包を作り続けています。豚皮を4時間煮込んだスープのゼラチン質を豚肉あんに練り込む手法で、ひと噛みすると、溢れ出すスープ、それを支える薄く伸ばされた皮。そして温度に気をつけて熱々でお出ししています。

点心の意味

点心という言葉は日本にもあり、懐石料理の中にも出てきます。

点心はちよつと小腹が空いた時につまめるものということですが、私たちは点心を「一点心意」の気持ちで作っています。

一点心意とは、「わずかばかりのおもてなしですが…」「一口で終わってしまふものなのですがどうぞ召し上がってください。」という気持ちです。

形の美しさを見て楽しんだり、一口食べると美味しいスープが溶け出てきたり、小さな世界に「いろいろな驚き」を込めているのが三笠会館の「点心」なのです。



料理長 外崎 登志雄

2012年4月「秦淮春」料理長に就任。同年、世界中国烹飪連合会認定。「国際評議委員」に任命され、世界の實力ある料理人と並び中国料理世界大会の審査員を務める資格をもつ。2017年中国淮楊菜烹飪大師、2018年中国淮楊菜美食工匠の称号を得る。



小籠包 ￥990
春巻 ￥640
焼売 ￥730

<表示価格は税別です。>



Mezzanino

TRATTORIA

M2F トラットリア メツツアニノ
＜イタリア料理＞

ご予約・お問い合わせ
050-3134-5671

7/1(水)

シェフおすすめ
夏のスペシャルディナーコース

お一人様 ¥8,000 (税別)

おまかせアンティパスト5種盛り合わせ
釜揚げシラスとズッキーニのカペリーニ
ローザマリーナを添えて
鮮魚フィレと夏野菜のサルタート
香り豊かなハーブのソース
お口直しに淡路島産 タマネギの
冷たいズッパ
北海道釧路産 星空の黒牛ロース肉の
タリアータ ルッコラセルパティカとともに
フォカッチャ
本日のドルチェ 2種盛り合わせ
カフェ

夏の定番、釜揚げシラスたっぷりの冷製カペリーニや夏野菜で
彩り鮮やかに仕上げたお料理をコース仕立てに。
シェフ滝沢ならではの夏季限定コースをぜひお召し上がりください。



懐石・しゃぶしゃぶ

吉野

3F 懐石・しゃぶしゃぶ 吉野
＜日本料理＞

ご予約・お問い合わせ
050-3134-5667

8月中旬

芳醇な香りの松茸を使ったお料理が
お楽しみいただける季節の懐石コース。
吉野で一足先に秋の味覚をご堪能ください。

松茸懐石「雅」お一人様 ¥10,000 (税別)

＜小 鉢＞ 南禅寺和え 金糸瓜 茗荷 三つ葉 山葵
＜前菜八寸＞ 子持ち鮎有馬煮 秋鯖寿司 鯛菊花和え
数の子土佐和え 黒豆 百合根茶巾 焼栗
＜吸い物＞ 松茸土瓶蒸し 鱧 銀杏 鶏 三つ葉 酢橘
＜造り＞ 本日の刺身 あしらひ色々
＜煮物＞ 京蕪 子茄子 冬瓜 鮑茸 隠元 生姜
＜焼き物＞ 黒毛和牛冷しゃぶ 水茄子焼きびたし
カシューナッツたれ
＜進め肴＞ 金時芋 銀杏 天ぷら
＜食事＞ 松茸ご飯 赤だし汁 香の物
＜水菓子＞ 季節のデザート

8月より
松茸懐石が
始まります！



榛 名

2F 榛名 <フランス料理>
ご予約・お問い合わせ
050-3134-5669



目の前で、
旨みと香りを閉じ込めた
パイを開けて、香りを
お楽しみいただけます。

夏季限定

榛名 夏の風物詩 静岡県袋井産
クラウンメロンと渡り蟹の冷製ビスクスープ

お一人様<メロン半分> ¥5,000 (サービス料・税別)

数に限りあるメロンを最適に熟した状態でご提供させていただくため
誠に恐れ入りますが 3日前までのご予約限定 とさせていただきます。

メニュー デュ リュクス エテ

ービスクスープと鮑のコースー

お一人様 ¥25,000 (税別)

アミューズプーシェ
クラウンメロンと渡り蟹の冷製ビスクスープ
南房総黒鮑のシャンパーニュ蒸し
キャビアとジロールの香り高いソースで

デセール
プティフル
パン
カフェ

7/1(水)
~9/6(日)



三笠会館フレンチ夏の風物詩、メロンビスク。プレミアムなメロンを贅沢に
半分器として使用し、濃厚な渡り蟹の冷製スープを注いでいます。
熟したメロンと一緒に召し上がりください。



厳選された牛肉や旬の魚介、
こだわりのお野菜等を余すことなく味わえる
期間限定の特別コースです。

白百合コース お一人様 ¥9,000 (税別)

SEAFOOD & STEAK

大和

7F シーフード&ステーキ 大和
<鉄板焼き>

ご予約・お問い合わせ
050-3184-4129

季節の前菜
野菜の冷製スープ
大和風自家製ドレッシングのサラダ
帆立貝と真鯛の鉄板焼き
パン
国産牛ヒレ肉の鉄板焼き80g
季節野菜の鉄板焼き
ガーリックライス
自家製合わせ味噌の味噌汁 香の物
デザート
コーヒー

LA VIOLA

Italian Bar

1F イタリアンパール ラ ヴィオラ
<イタリアンパール>

ご予約・お問い合わせ
050-3155-3289

https://twitter.com/Ginza_LA_VIOLA



TAKE OUT DRINK

—— テイクアウトドリンク ——



ブレンドコーヒー ¥400 アイスコーヒー ¥400
カフェラッテ ¥420 アイスカフェラッテ ¥420
カプチーノ ¥420 アイスティー ¥400

価格はすべて税別です

お持ち帰りできます。
お気軽にご利用ください。

SHIN WAISYUN 揚州名菜 秦淮春

4F 揚州名菜 秦淮春 <中国料理>

ご予約・お問い合わせ
050-3134-5665



f <https://www.facebook.com/shinwaishun/>

季節の美食ディナーコース

お一人様 ¥8,000 (税別)

7/2(木)

～8月末

前菜の盛り合わせ

稚鮎のマリネ

トマトと牛スネ肉煮凝り

鶏もも肉の紹興酒風味

帆立とセロリのマスタード和え

白魚とじゅんさいのスープ

蝦の湯引き 香りダレ

特製点心

インゲンのシュウマイ

ヘチマのショウロンボウ

白身魚の煎り焼き 豆豉ソース

アサリと青ネギのチャーハン

季節のフルーツゼリー



美と健康をテーマにした秦淮春特製点心付きディナーコースです。
旬の食材を取り入れ、調味料や調理法にも工夫を凝らし、季節の変わり目を健康に過ごせるようにするための、古くからの知恵が込められています。

BAR 5517

※ 席料として¥1,200を頂戴いたします。
土曜日15:00～17:00は席料を
頂戴しておりません。

B1F BAR 5517 <バー>

ご予約・お問い合わせ
050-3134-5673

シャンパンに銀座はちみつをドサージュした
ほんのり甘口のシャンパンカクテル

ハニー シャンパン ¥1,800 (税別) <写真右>

はちみつにライムの爽やかさをプラスしたロングカクテル

はちみつカイピリーニャ ¥1,600 (税別) <写真中>

銀座はちみつが溶け込んだ
繊細な香りを楽しむショートカクテル
オリジナルカクテル「No.5」
¥1,600 (税別) <写真左>



期間限定

PIB PARTY & BANQUET ROOM & ROOM

6名様
～

5-6F パーティー&バンケットルーム
<大小宴会会場>

ご予約・お問い合わせ
050-3134-5660



個室でのご会食や会議等承ります。

銀座駅に近い三笠会館は、皆さまの大切な大切な集まりに最適です。
伝統のローストビーフをはじめ、
シェフ自慢のお料理で思い出に残るひとときをお楽しみください。
ご予算、ご要望に応じて様々なプランをご用意しております。
大小合わせて9タイプのお部屋はシーンに合わせて
様々な目的にご利用いただけます。

7/1(水)

～8月末

レディースプラン お一人様 ¥7,000

(ワンドリンク付き・サービス料・税込)

男性のお集りもご利用頂けます

室料3時間
サービス

11:30～15:30の間の
3時間ご利用が可能です。



ビール/ワイン(白・赤)/オレンジジュース
グレープフルーツジュース/りんごジュース
ウーロン茶

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

July-August, 2020
<表示価格にサービス料がかかります(LA VIOLA除く)>
写真はイメージです

三笠会館のお中元

お中元や暑中お見舞いなど、夏の贈り物に…

のし掛けや
ご配送も承ります

リーフパイ

銀座の銘菓として長らく愛されつづけている「三笠会館のリーフパイ」。重ねたパイ生地を1枚1枚丁寧に焼き上げております。サクッとした口当たりとともに、発酵バターの香ばしさと沖縄産のきび砂糖のやさしい甘味が広がります。大切な方への贈り物にも、ちょっと贅沢なおやつにも。



クッキー

風味豊かな贅沢クッキー。



4枚入り ￥926 (税別)
6枚入り ￥1,667 (税別)
10枚入り ￥2,778 (税別)
15枚入り ￥3,889 (税別)

5枚入り+クッキー3種 ￥3,334 (税別)
10枚入り+クッキー3種 ￥4,445 (税別)

※クッキー3種は、チョコチップ・アールグレイ・オレンジです。

チョコチップ
オレンジ

アールグレイ



5枚入り
+
クッキー 3種



ギフト券

三笠会館グループ全体、お食事や贈答品にご利用いただけます。本店各階でお求めいただけます。

各店舗お電話にて受付中!

三笠会館の
“宅配”ローストビーフ

どちぎ霧降高原牛を使用した、極上の味わいのローストビーフ。宅配にて、日本全国にお届けいたします。

500g ￥19,800 <配送料込み>

※7日前までのご予約で承ります。※冷凍でのお届けとなります。

ご注文、お問い合わせは、本店・各店までご連絡ください。



三笠会館の味をご家庭で…

ONLINE SHOP

オンラインショップ

三笠会館ならではのフレンチ、和食、イタリアン、中国料理の本格的なレストランのフルコースを、ご家庭のテーブルに冷凍パックでお届けいたします。コースでお楽しみいただくのはもちろん、普段のお食事の「もう一品」としても便利にお召し上がりいただけます。

銀座三笠会館各店の料理長が厳選した素材、伝統の技術で「皆さまに笑顔を！」という想いをこめて調理いたしております。ご家庭で、また大切な方への贈り物としてぜひ、ご利用ください。

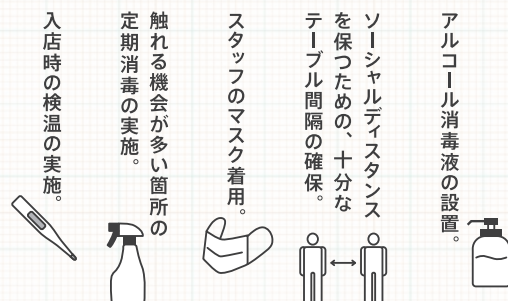
新商品もぞくぞく登場しております!



詳細・ご注文はこちら

— 三笠会館グループの — 新型コロナウイルス対策

三笠会館では、ウイルスの感染拡大防止の対策として、グループ各店舗で以下の取り組みを行っております。



三笠会館グループは今後もお客様に安心してご利用いただけますよう徹底した衛生管理に努めてまいります。



三笠會館

ご予約・お問い合わせは各店まで

〒104-0061 東京都中央区銀座5-5-17 並木通り

<交通> 東京メトロ丸ノ内線・日比谷線・銀座線「銀座駅」徒歩2分

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

<https://www.facebook.com/mikasakaikan>

<http://instagram.com/mikasakaikan>

