

Ginza MIKASA KAIKAN

Early spring Information

Nouveau style Ginza・MIKASA KAIKAN
http://www.mikasakaikan.co.jp/
5-5-17, Ginza, Chuo-ku, Tokyo 104-0061



三笠会館の旬の味をお届けいたします。

新春を寿ぐ
美しき

お祝いのおもてなし



写真はイメージです

華やかなお料 1/7(火)
新春のお慶びをお届けいたします。 ~2/3(月)

雅1月 お一人様 ¥10,000 (税別)

- <小 鉢> 菜種 若芽 独活 芥子酢味噌和え
- <前菜八寸> 初春の前菜盛り合わせ
黒豆 子持ち昆布 姫慈姑
海月胡麻酢和え 手網寿司
- <吸い物> 清汁仕立て
丸白玉 地養鶏 椎茸 京人参
芽蕪 柚子
- <造り> 本日の刺身 三種盛 あしらい色々
- <煮物> 小鍋 青森県産合鴨 九条葱 芹
- <焼き物> 銀鱈の幽庵焼き
- <進め肴> 帆立真蒸 菊芋唐揚げ 青唐 旨塩
- <食事> 長芋餡かけご飯 きざみ柚子
香の物 赤出汁
- <水菓子> 季節の果物



旬の味覚をお楽しみいただける
懐石料 です。

1/7(火)~
吉野膳 1月
お一人様 ¥5,000 (税別)

※吉野膳は土日祝日は、ディナータイムでも
ご用意いたしております。

ランチ
&
土・日・祝日
ディナー
限定!

新酒を愉しむ会

お一人様 ¥13,000 (税込・サービス料込)

五種の新酒とお酒に合わせた特別懐石料理を愉しむ会

2月22日(土) <18:00~> お座敷にて

20
名様
限定

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



大小個室・テーブル席が
ございます。

TRATTORIA
Mezzanino

M2F トラットリア メッツァニノ <イタリア料理>
◇ご予約・お問い合わせ 050-3134-5671

イタリアの地方料理にスポットを当てるイタリアフェア。
第五弾はトスカーナ州の郷土料理をお届けします。



おすすめ料理を
コース仕立てに仕上げた
コースメニューもございます
お一人様 ¥10,000

第五弾! *Italia*
Toscana
Fair

伝統を踏まえつつアレンジを加え、
素材の味を引き出す、
シェフ滝沢ならではのイタリアの味を
お楽しみください。

2/1(土)
~3/31(火)

トスカーナ料理といえば、肉料理のイメージがありますが、海に面した西側では海の幸を活かしたとびきり美味しく知られざる郷土料理が数多くあります。メッツァニノのトスカーナフェアではこの時期に美味しくなる魚介を存分にお楽しみいただける通好みなお料理をご紹介します。



ハマグリ、アサリ、ムール貝の
スパゲティ アッラ ペスカトーラ
¥2,300

3種の新鮮な貝を白ワインでふっくらと蒸しあげた、貝の旨味たっぷりのスパゲティです。



トスカーナ州 リヴォルノの名物料理
魚介の煮込みカチュッコ ¥4,600

アンコウ、ホウボウ、タコ、オマール海老、帆立を赤ワインとトマトで煮込んだリヴォルノの伝統料理。旨みのたっぷりつまったスープで作るリゾットも格別です。



ポテトとペコリーノを詰めたトルテリ
魚介のラグーと共に ¥1,700

トスカーナ産ペコリーノチーズに北アカリを加えまろやかに仕上げ、フレッシュパスタに詰めました。魚介の旨味たっぷりのトマトソースと共にお召し上がりください。



リゾット付き



<表示価格は税抜きです。>

※アラカルトはランチでもご注文いただけます。コースはディナーのみとなります。

榛名

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

旬の食材を料理長 宮崎がコース料理に仕上げました。
ぜひお召し上がりください。

ディナートラディション
お一人様 ¥13,637 (税別)

- キャビア ~2/29(土)
- 紅ズワイ蟹のレムラード
3種の蕪のプチパケ仕立て
 - 牡蠣とフォアグラのデュエット 薫香と共に
 - 三陸産 鮫鱈のふんわりベニエ
アイユ香るポムピュレ スーンドボワソンのソース
 - 黒毛和牛フィレ肉のグリル ソースヴァンルージュ
 - 季節のデザートヴァリエ
 - プティフル & カフェ



牡蠣とフォアグラの
デュエット 薫香と共に
ガラスのフタを開けると
スモーキーフレーバーが
広がります

伊勢志摩浦村産 活牡蠣入荷!

氷皿盛り 1個 ¥560 (税別)

シャンパーニュグラタン 1個 ¥650 (税別)

<お好みの数で承ります>

毎週
土・日限定

限定販売



2020.1-2
Ginza 銀座スタイル。くつろぎのレストラン。
MIKASA KAIKAN
Early Spring Information

2/5(水)
18:00受付
18:30開演

春節祭く随園食卓をテーマに、お一人様一五、〇〇〇円
(税別・サービス料込)
中国の旧暦のお正月である春節にあわせ、皆様と一緒に春の訪れを祝う会を開催いたします。一年の健康と幸福を願い、さまざまな縁起の良いお料理をご用意いたします。毎回ご好評いただいております。点心師・陸小游による招福の揚州点心とともに、お楽しみください。

SHIN WAISHUN
揚州名菜
秦淮春
ようしゅうめいさい しんわいしゅん
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/>

麵飯
フェア

人気の麵飯メニューに点心3点とデザートが付いたうれしいセットをご用意いたしました。

※すべてのメニューに点心3点・デザートが付きます。単品でもご注文いただけます。



<写真左上より>

揚州チャーハン ¥2,550

高級干货とされる、干し海老、干し貝柱、干しナマコを含む十数種の食材を使用した、ふわりとした口当たりのチャーハンです。

自家製ゴマだれ入り担々麵 ¥2,190

秦淮春の人気メニュー。濃厚なゴマの香りと味わい、辛味とのバランスが絶妙な一品。

海鮮入りスープそば ¥2,550

あっさりとした鶏ベースのスープに食べ応えのあるホタテとエビ、柔らかい紋甲イカを入れた女性に人気のスープそばです。

揚州彩り野菜やきそば ¥2,370

塩の都、揚州の野菜をふんだんに使用した滋味深い塩味のやきそば。

<写真以外のメニューもございます>

五目入りやきそば ¥2,190

具沢山のアンをかけたスタンダードな醤油味。いつの時代も愛されるやきそばです。

八宝粥と薬膳スープ ¥3,230

季節の変わり目の体力を補い、代謝を高める蒸しスープと胃腸を整えるやさしいお粥をセットにしました。

<表示価格は税抜きです。>



冬の日本海を代表する味覚、寒ブリ。その中でも脂のりが格段に違う、富山湾 氷見の寒ブリや蛤、黒毛和牛ロースを贅沢にお召し上がりいただけます。

[1月おすすめ]

旬の食材と

黒毛和牛ロースステーキコース

<飛騨> お一人様 ¥12,000 (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

<出雲> お一人様 ¥15,000 (税別)

左記コースの黒毛和牛ロースステーキが、神戸牛サーロインステーキ<80g> 又は黒毛和牛ヒレステーキ<100g>となります。

1/13(月)
~3/1(日)

LA VIOLA
Italian Bar
1F イタリアンパル ラヴィオラ<イタリアンパル>
◇ご予約・お問い合わせ
050-3155-3289
f https://twitter.com/Ginza_LA_VIOLA



LA VIOLAの冬の定番

スマアラテ <Hot> ¥880 (税別)

バニラがほんのり香るカフェラテにたっぷりミルクの泡と焦がしたマシュマロ、チョコレートをトッピング♪寒い冬にほっとできる冬限定カフェメニューです。テイクアウトでも承ります! 銀ブラのお供にいかがでしょうか?

~2/16(日)

BAR 5517

B1F BAR 5517 <バー>

◇ご予約・お問い合わせ 050-3134-5673

※ 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。

その他季節のカクテルを
ご用意しております。



金柑とはちみつ

¥1,500 (税別) <写真右>

金柑のほろ苦さとはちみつのやさしい甘さがほっとする一杯。

ホット・バタード・ラム

¥1,500 (税別) <写真中>

特製バターを、シナモンスティックで溶かしながお楽しみいただけます。

アイリッシュ・コーヒー ¥1,600 (税別) <写真左>

寒い日にうれしいコーヒーカクテル。お仕事あとの締め一杯に。

1/4(土) ~2/29(土)

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。サクとした口当たりとともに、北海道産の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。



5枚入り+クッキー3種
のし掛けやご配送も承ります

4枚入り	¥926 (税別)	5枚入り+クッキー3種	¥3,334 (税別)
6枚入り	¥1,667 (税別)	10枚入り+クッキー3種	¥4,445 (税別)
10枚入り	¥2,778 (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。	
15枚入り	¥3,889 (税別)		

ギフト券

三笠会館グループ全体で、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。

予約限定 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。ホームパーティーやお集りなどに、ぜひご利用ください。

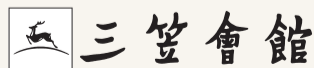
500g ¥19,800 <配送料込み>

※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。



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/>

[f https://www.facebook.com/mikasakaikan](https://www.facebook.com/mikasakaikan)

[i http://instagram.com/mikasakaikan](http://instagram.com/mikasakaikan)



新年会や親しいお仲間との
特別なお集まりに
年始めの華やかなおもてなしを...



6名様から
120名様まで

5-6F パーティー&バンケットルーム
<大小宴会場>

◇ご予約・お問い合わせ
050-3134-5660

立食ブッフエプラン お一人様 ¥8,500~ (フリードリンク・サービス料・税込)

¥8,500 プラン例
(室料サービス・サービス料・税込)
<欧風料理> 冷製4品・温製4品
ローストポークワゴンサービス付き
<デザート> プティフル・フルーツ

個室でのパーティー等承ります。

銀座駅に近い三笠会館は、皆様の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。



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)

カジュアルなお集まりに……

卓盛プラン お一人様 ¥9,000~ (フリードリンク・室料・サービス料・税全て込)

大皿料理をシェアスタイルでお楽しみください。

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時間のご利用が可能です。

6名様より承ります



ビール/ワイン(白・赤)/ウィスキー/焼酎/日本酒
ソフトドリンク各種 ※中国料理コースでは紹興酒もお楽しみいただけます。

三笠会館本店のご案内

7F <鉄板焼き>	シーフード&ステーキ 大和	月~金 11:30~22:00 LO 土・日・祝 11:00~21:30 LO
6F <中小宴会場>	パーティールーム PARTY ROOM	
5F <大宴会場>	バンケットルーム BANQUET ROOM	
4F <中国料理>	揚州名菜 秦淮春	月~金 11:30~22:00 LO 土・日・祝 11:00~21:30 LO
3F <日本料理>	懐石・しゃぶしゃぶ 吉野	月~金 11:30~21:00 LO 平日は14:30~17:00お休みさせていただきます 土・日・祝 11:00~21:00 LO
2F <フランス料理>	榛名	月~金 11:30~21:00 LO 平日は14:30~17:00お休みさせていただきます 土・日・祝 11:00~21:00 LO
M2F <イタリア料理>	メッツァアニョ TRATTORIA Mezzanino	月~金 11:30~22:00 LO 土・日・祝 11:00~21:30 LO
1F <イタリアンバル>	ラ ヴィオラ Italian Bar LA VIOLA	月~金 11:30~22:00 LO 土・日・祝 11:00~21:30 LO
B1F <バー>	BAR 5517	月~金 17:00~23:00 LO 土 15:00~22:00 LO 日曜・祝日はお休みさせていただきます