

三笠会館の旬の味をお届けいたします

Nouveau style Ginza

MIKASAKAIKAN

– Autumn Information –



写真はイメージです

2020
Sep-Oct
9-10



いざよひに
十六夜に
香りと食す
至福のひとつとき

今月の三笠会館

おいしさのヒミツ。

先月号から連載をお届けしています「三笠会館おいしさのヒミツ。」
今月号は、開店当初からメニューにあります、
『メツツアニノ炭火焼き料理』についてご紹介いたします。
シェフのこだわりや想いを少しでもお伝え出来ればと思います。



File. 02

三笠会館 M2階 メツツアニノ

「炭火焼き」

炭火でじっくり焼くと
美味しくなる理由^{わけ}…。

炭火で焼くと美味しく感じるのは、素材に遠赤外線がじっくりじゅくじゅくと火を入れていくからです。

遠赤外線が焼くことで、まわりはパリッと中はジューシーに肉汁を閉じ込めるように焼いていくので、食べた時に、美味しさが口の中に広がるのです。

さらに、焼いている時に余分な脂が落ちます。その脂が炭に落ちて出た煙が素材の表面にまとわり、スモーキーな香りも加わります。もちろん、炭火で焼いたお野菜も中までじっくり火が入るので美味しいですが、最も炭火焼きの良さが出るのはやっぱりお肉ですね。

仔羊とか赤身のお肉などはとてもジューシーに仕上がります。

焼き方は、お肉の中がほんのり色づく状態のミディアムレアが、ベストだと思ってお出ししています。もちろんお客様のお好みに合わせてその都度、ご要望に対応しています。

炭火焼きで焼いたお肉は、ぜひ塩とオリーブオイルだけで素材の味



を堪能していただきたいですね。

お肉に炭火のスモーキーな香りがかかっているのも、ソースをかけてしまつと逆に素材と喧嘩してしまいます。

特に当店で使用している塩は、高知県の天日塩職人「田野屋 塩二郎」のメツツアニノオリジナルブレンド塩です。塩自体の旨味もありますが、塩というのは素材の旨味を引き出す役割があるため、最もシンプルなお料理である炭火焼きには欠かせません。その塩の塩味と食材の旨味をどうぞお楽しみください。

炭は何を使っていますか？

炭は「備長炭」を使用しています。炭の専門の方に、その時いちばん状態の良い物を持って来てもらうようにお願いしています。

余計な手を加えないで、炭火の遠赤外線がじっくり焼くことと良い素材を吟味する。単純なんですけれど、焼き加減に注意して飾らない、だけど美味しい炭火焼き料理。

今後も素材そのものを味わう料理を、炭火焼きで提供していきます。



料理長 滝沢 良信

ミラノ近郊にある
Albergo del sole
フランコ・コロンバーニ氏

のもとでイタリア料理の基本を学び、その後イタリア各地を巡りながら地方料理を探索。本場の味に独自のアレンジを加えて提供しつづけるイタリアン一筋の料理長。



星空の黒牛のタリアート

¥4,500



仔羊背肉の炭火焼き ¥2,800

<表示価格は税別です。>

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



伊勢海老フェアコース＜紅葉＞

お一人様 ¥15,000 (税別)

9/11(金)～

季節の前菜三点盛り

大和風自家製ドレッシングのサラダ

北海道産 帆立貝とサーモンの鉄板焼き～味噌ヴァンプランソース～

活き伊勢海老の鉄板焼き～きのこのソース～

旬野菜の鉄板焼き

黒毛和牛ロース<100g>

御飯 自家製合わせ味噌のお味噌汁 香の物 又は パケット
＜プラス750円で鉄板で仕上げるガーリックライスに変更できます＞

秋のデザート

コーヒー

上記のコースは¥18,000(税別)で、黒毛和牛ロースが
神戸牛サーロイン<80g> 又は 黒毛和牛ヒレ<100g>となります。



活き伊勢海老と黒毛和牛ロースを贅沢に鉄板で焼き上げる特別コースです。

SHIN WAI SYUN
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



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

十月月中旬から
上海蟹を使ったお料理を
ご用意いたします。
※入荷の状況により
変更となる場合がございます。

桂木＜かつらぎ＞

お一人様 ¥4,000 (税別)

前菜の盛り合わせ

南京名菜合鴨肉香り茹で
くらげの柚子風味 甘酢和え
マコモ茸の蝦子煮

3種キノコのスープ 花山椒の香り

甲斐の極み鶏むね肉と蓮根の菊花炒め

揚州名菜大きな肉団子のスープ蒸し

淮揚点心

3種素材のまんじゅう
キノコの蒸し餃子

茄子と卵の汁なしあんかけ麺

本日のデザート

中秋の頃に、中国の食養生を取り入れた
夏に疲れた身体をいたわるコースです。



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 9月中旬～

秋のポルチャーニと黒トリュフフェア
チェナスペチャリタ

お一人様 ¥12,000 (税別)

ポルチャーニと北あかりの小さなズッパ

パルマ産 24カ月熟成プロシュートと
リコッタチーズの黒トリュフ風味

ポルチャーニのスフォルマート クロカンテ包み
黒トリュフ添え

自家製手打ちパスタ タヤリンの黒トリュフ添え
又は

自家製手打ちパスタ

タリアテッレのポルチャーニ和え軽いクリームソース

北海道釧路産 黒牛ロースとフォアグラ、
ポルチャーニ、黒トリュフのロッシェニ風

フォカッチャ

イタリアンドルチェ3種盛り合わせ

カフェ

※入荷の状況により
変更となる場合がございます。



イタリアの代表的な秋の食材、家庭ではなかなか味わえない
フレッシュポルチャーニや黒トリュフを使用した、旬を楽しむスペシャルコースです。



ディナートラディション

お一人様 ¥15,000 (税別)

榛 名

2F 榛名 ＜フランス料理＞

ご予約・お問い合わせ

050-3134-5669

キャビア

タスマニアサーモンのマリネ
ピーツのグレック 晩秋をイメージして

ラングスティースとセップ茸の
クルート キノコに見立てて

金鱈のベニエ 酢橘を香らせて
特選黒毛和牛ヒレ肉のソテー
チャリアピンソース三笠風

パン

季節のデセール

プティフール & カフェ

秋の味覚をふんだんに取り入れたシェフ宮崎のおすすめのコースです。

LA VIOLA

Italian Bar

1F イタリアンバル ラ ヴィオラ
＜イタリアンバル＞

ご予約・お問い合わせ

050-3155-3289



https://twitter.com/Ginza_LA_VIOLA



秋季限定のカフェメニュー
— RECOMMENDED SEASONAL CAFES —

キャラメルラテ
(ホット/アイス)

¥880 (税別)



とろ〜り甘いキャラメルソースと
エスプレッソのコク、ミルクのまろやかさが
バランスよく合わさった人気のドリンクです！

2020.9-10

Ginza 銀座スタイル。くつろぎのレストラン

MIKASA KAIKAN

Autumn Information



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



九月下旬より
順次冷やおろし
入荷します!!

吉野膳 秋の松茸懐石 9月 お一人様 ¥5,000 (税別)

- ＜前菜八寸＞ 鯛菊花和え ずわい蟹手まり寿司
子持ち鮎の有馬煮 合鴨蜂蜜煮
- ＜造り＞ 本日の刺身 あしらひ色々
- ＜吸い物＞ 松茸土瓶蒸し 銀杏 海老 鶏 三つ葉 酢橘
- ＜煮物＞ 萩ひろろす 白髪葱 法蓮草 柚子
- ＜焼き物＞ 秋鮭の幽庵焼き
- ＜食事＞ 松茸ご飯 赤だし汁 香の物
- ＜水菓子＞ 本日のデザート

夜の御膳に、プラス¥2,000で真鯛の姿造りと
真鯛の炊き込みご飯をご用意いたします。
お祝いのお席にぜひご利用ください。
3名様以上、2日前までのご予約で承ります。



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

9/1(火)
～10/31(土)

マスカットをほおばりながらシャンパンを口に流し込む幸せ
シャインマスカットのシャンパンカクテル

¥2,000 <写真右>

無花果の優しい甘さが包みこむ

無花果のマティーニ ¥1,700 <写真右から3番目>



価格はすべて税別です

PIB

PARTY & BANQUET
ROOM & ROOM

6
名
様
S

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

オートムランチプラン

お一人様 ¥8,000

(フリードリンク・室料・サービス料・税込)

前菜盛り合わせ

季節のスープ

仔牛フィレ肉のソテー マスタードソース

デセール

パン & コーヒー

9/1(火)

～10/31(土)

選べる特典付き!

ご予約の際にご希望の特典をお選びください。

お部屋代30分延長サービス

or

乾杯用スパークリングワイン

プレゼント!

4名様から承ります!

11:30～15:30の間で
2時間のご利用が可能です。



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/ウーロン茶

皆さまにお花を
一輪プレゼント!
特典付きの
お得なプランです。

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

September-October, 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

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、発酵バターのかき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。



のし掛けや
ご配送も承ります

クッキー

風味豊かな贅沢クッキー。



チョコチップ
オレンジ
アールグレイ

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。



5枚入り
+
クッキー3種



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。

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 クリスマスケーキ & おせち料理 10月1日(木)よりご予約受付開始!



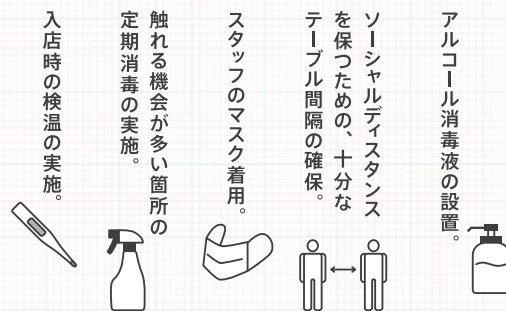
9月下旬頃から
パンフレットを
ご用意いたします。

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。



三笠会館

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「銀座駅」徒歩2分

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

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

<http://instagram.com/mikasakaikan>

