三笠会館の旬の味をお届けいたします

#### Nouveau style Ginza

## MIKASA KAIKAN

-Winter Information-



写真はイメージです



心罹る寺別な日。煌めきに

ちりばめられた

# 今月の三笠会館 FLWO LINY.

少しでもみなさまへお伝え出来ればと思います 料理長の食材選びから作り方のこだわり、熱い想いまで……。 今月号は、『榛名のエスカルゴ』についてご紹介いたします。 連載をお届けしています「三笠会館おいしさのヒミツ。」



さらしてから赤ワイ ですが、エスカルゴバ ンなどで煮詰めるの 体も三時間ほど水で います。エスカルゴ自 感じるくらい全く違

味のキレが際立ちます ターが甘い分、赤ワインで煮詰めた酸 そのエスカルゴバターを作るのに

ぐらいで、それにいろいろな香味野菜 いのですが、ニンニクの割合が5% すが、浮き上がった色は大分濃い緑な らいかかります。色が黒っぽく見えま ながら、その火入れだけで2日間/ くなってしまうので甘みを引き出-めながら…。そこで急いでしまうと苦 煮詰めていきます。ゆっくり弱火で炒 でペースト状にしたものをぐーっと が入っています。それを全部ミキサー ターは材料自体はそんなに変わらな をバターと一緒に混ぜます。榛名のバ と生のパセリとアーモンドパウダー 作り方から説明すると生のニンニク 最低3日かかります。普通のバターの

## 特徴は何ですか? 榛名のエスカルゴの

いる、ブルゴーニュ風といわれる、よく 甘いです。なぜなら、野菜の甘さを極限 うちは全く違って、どちらかというと おつまみに出るものですよね。でも ターとは、パセリとニンニクが乗って みなさんが思い浮かべるエスカルゴバ 一番の特徴は、バターです。一般的に

からです まで引き出している で食べたら、違和感を 最初何も知らない

んな濃い緑になるのです。

かかっている香草のパン粉も は大分違うものですね。上に るのですが、そこにナツメグ て、次の日にバターと合わせ パセリとニンニクのバターと どを入れます。なので普通の とかコニャックやレモン汁な アクセントになっています。 そのあと余分な油を切っ

# 革新に大切なことは? 三笠会館の伝統の味と

なりの考えで…。変えているけれど、 ターは実際は変えているんですよ。僕 い物もあります。いや、エスカルゴバ なければいけないし、変えてはいけな 伝統は守らないといけないし、伝え

温度を変えたりとか。 います。その中で焼き方の 統の味ですけれど誰が作って ことは大切にしています。 みを凝縮したソースという らない。野菜を煮詰めて甘 基本的なことはたぶん変わ もちゃんと同じ味になるよう に分量などはしっかり決めて 他にもローストビーフも伝

File. 03

三笠会館 2階 榛 名

エスカル

違和感!と思うかもし それが榛名のエスカルゴ 度食べてください。 れませんが、ぜひもう でハマる!と…。 一度目、そして三度目 一度食べたら、ん?

なっていきます。

うなスープを作ります。あっさりし 良い時まで熟成させ、それに合うよ のビスクスープも、甘い香りが一番 たスープだとメロンの甘みが勝って 伝統は伝統で守っています。メロン

しまい、カニのスープの味がしない ど僕なりに変えているところですね。 たりなど。それは革新じゃないけれ そこで少しこってりしたスープにし 今後もエスカルゴバターは変わっ ていきます。日々良く

## 料理長 宮嵜 大介

じですかね。イメージ的に甘さの頂点

らいにじっくり火を入れる、という感 リギリ焦がすけれど焦げ過ぎないく たもので、それが人参などでも全部ギ

を目指すというか…。そうすると、こ

ですが、あれはタマネギの糖分が焦げ

いただくと分かりやすいかと思うの オニオンスープの茶色を思い出して 野菜の甘みを引き出すために、例えば

2010年より本店榛名 副料理長就任。 2016年には銀座NAGANO

にて長野県出身シェフとして、長野産フルーツの カッティングセミナー講師を経験 2017年3月本店榛名料理長就任 様々な業態で培った技術を活かしつつ、 シンプルでありながらもストーリーのある料理 情感のある盛り付けをモットーにしている。

## 榛名

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

 $12/19(\pm) \sim 12/25(\textcircled{4})$ 

クリスマスディナーコース お一人様 ¥20,000 (税別)

> アミューズ ブーシェ 鳥取県産 紅ズワイ蟹のエフィロシェ ブタルグのラペ

ガトーオペラ 2020 緋扇貝、赤座海老、ジロールのグラチネ 榛名のエッセンスで

発酵バターとシャンパーニュで しっとり蒸しあげた長崎産 天然ヒゲダラ キャピアと共に

特選黒毛和牛A5ヒレ肉のロティ トリュフ香る野菜のタルトを添えて

ラムネの雪玉 ~ペールノエルからの贈り物~

限りなくピュアなショコラのソルベ

コーヒーとヘーゼルナッツ フロランタンをイメージして プティフール & カフェ 聖夜にふさわしいスペシャルディナー。大切な方と特別な時間を。

## Mezzanino

M2F トラットリア メッツアニィノ <イタリア料理>

ご予約・お問い合わせ 050-3134-5671

Venezia Veneto

#### ヴェネト地方の料理を楽しむ ディナーコース

お一人様 ¥ 10,000 (税別)

ヴェネツィア風キングサーモンのマリネ スミイカのイカ墨煮 白いポレンタとともに 鴨のラグーをあえた太フレッシュパスタ

バッカラのヴィチェンティーナ

牛レバーのサルタート ヴェネツィア風

じっくり煮込んだ馬肉のストラコット アマローネの香り

ティラミスとアフォガート

パーネ

カフェ



イタリア ヴェネト地方の郷土料理を、伝統をふまえつつアレンジを加え、 素材の味を引き出す一品に仕上げた期間限定メニューです。 マージ社のワインとともにお召し上がりください。

イタリアヴェネト地方の料理とワインフェア

※アラカルトもございます。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。



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/

12/19(±)~12/25(金)

聖夜限定の特別コースです。 大切な方とともに、素敵なクリスマスをお過ごしください。

聖誕節特別コース おー人様 ¥ 12,000 (税別) <ウェルカムスパークリング付き>

12月24日(木) 25日(金)のディナーは 二胡生演奏がございます。

> <第一部>18:00~ <第二部>19:00~





上海蟹コース<芳醇> お一人様 ¥ 10,000 (税別)

10月中旬 **×**12月中旬

淮揚拼盆-

太刀魚の山椒風味揚げ クラゲの柚子風味甘酢和え 精准用鰻の里酢炒め 百合根の蟹油和え

秦淮大菜一

フカヒレ姿の上海蟹肉煮込み 手毬団子添え 揚州名物 上海蟹ミソ小籠包 白身魚の麒麟飾り蒸し 紅花のソース 揚州名物 上海蟹ミソ入り大きな肉団子のスープ蒸し 上海蟹油の餡掛け揚げ麺

いろいろ豆とタロイモの汁粉

上記のコースはプラス¥5,000(税別)で、上海蟹の姿蒸しを追加できます。 (5日前までのご予約をお願いいたします) ※単品でのご用意もございます。



月替わりの**吉野膳** お一人様 ¥ **5**,000 (税別)

鉢> 柿なます胡麻酢和え </

鶏肝松風 粟麩柚子味噌田楽 <前菜八寸>

錦糸瓜紅葉和え 胡桃艶煮 蓮根煎餅

<椀 盛 り> 加賀蓮根餅 うす葛仕立て 三つ葉 京人参 柚子

<造 り> 本日の刺身 あしらい色々

<煮 物> 聖護院かぶら蒸し 寒鰆 銀杏 百合根

<焼き物> 鯖杉板焼 椎茸 かぼす

<食 事> 焼き舞茸ご飯 赤だし汁 香の物

<水 菓 子> 本日のデザート

懐石・しゃぶしゃぶ

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



#### - 季節のおすすめカクテル-

柿の上質な甘みを楽しめるシンプルなマティーニ 柿のマティーニ ¥1,700<写真右から2番目>

コニャックと柿の上品な甘みの掛け算

柿のブランデーサワー ¥1,700<写真右>

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。

価格はすべて税別です

2020.11-12

Ginza 銀座スタイル。くつろぎのレストラン。 MIKASA KAIKAN Winter Information





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

11月12月のおすすめコース < 寒椿>

お一人様 ¥ 13,000 (税別)

11/11(水)

季節の前菜三点盛り

~1/10(目)

大和風自家製ドレッシングのサラダ

フォアグラと大根の鉄板焼き

鮃の鉄板焼き ~レモンバター醤油ソースで~

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 バケット <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> 冬のデザート

コーヒー

上記のコースは¥16,000(税別)で、黒毛和牛ロースが 神戸牛ロース<80g> 叉は 黒毛和牛ヒレ<100g>となります。



**LA VIOLA** 

Italian Bar

1F イタリアンバール ラ ヴィオラ <イタリアンバール>

ご予約・お問い合わせ 050-3155-3289







12/18(金)~12/25(金) < クリスマス限定 > X'mas 唐揚げBOX ¥2.300(税別)



三笠会館の唐揚げで素敵なクリスマスを過ごそう♪ 唐揚げ4個、自家製鶏白レバーパテ、ガーリックトースト、 フライドポテトのスペシャル BOX です。



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

6名様 5 室

ristmas Party Plan ウスマスパーティープラン

お一人様 ¥10,000 (選べる1ドリンク・室料・サービス料・税込)

サーモントラウトと彩り野菜の菜園風 コンソメスープ

霧降高原牛のローストビーフ 粂シェフ特製 苺のショートケーキ パン

コーヒー



上記のコースにプラス ¥1.800(サービス料・税込)で ペアリングワインセット(白·赤各1グラス)を追加できます。

また、プラス¥2,500(サービス料・税込)で、フリードリンクを追加できます。



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









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。

### 五三笠會館

#### 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/

f https://www.facebook.com/mikasakaikan

ohttp://instagram.com/mikasakaikan





