

Antipasto

アンティパスト



- ◆4種オリーブのハーブオイル漬け ￥555(¥610税込)
Marinated olives
- ◆自家製 鶏白レバーのパテとクルトン ￥800(¥880税込)
Homemade chicken liver pate and crouton
- ◆白インゲン豆とツナ 赤玉葱のマリネ 赤ワインビネガーとガルム ￥591(¥650税込)
White bean, tuna and red onion salad
- ◆水牛モッツァレラチーズとカラフルトマトのカプレーゼ ￥1,046(¥1,150税込)
Bufalo mozzarella and cherry tomato caprese salad

- ◆帆立とカルチョーフィのオレンジマリネ タイムの香り ￥982(¥1,080税込)
Marinated Scallops and Artichokes with Orange and Thyme Fragrance

- ◆山梨県産健味どりの自家製ハム トンナートソース ￥800(¥880税込)
Home-made Ham with Yamanashi Prefecture's Healthy Flavor Chicken, served with Tonnato Sauce

- ◆ブロッコリーのマリネ アンチョビとローズマリー風味のアーリオ オーリオ ￥500(¥550税込)
Marinated Broccoli with Anchovy and Rosemary-infused Aglio e Olio

- ◆生ハム サルーミの盛り合わせ ￥2,546(¥2,800税込)
Assorted Italian deli meats
- 単品もご紹介します。詳しくはスタッフにお尋ねください。



- ◆イタリア産チーズの盛り合わせ ￥1,800(¥1,980税込)
Assortment of Italian cheese
- ◆有頭海老のセモリナ粉フリット レモンと炭塩 ￥1,137(¥1,250税込)
Head-on Shrimp Semolina Flour Fritters with Lemon and Charcoal Salt
- ◆丸ごとズッキーニの炭火焼き バーニャカウダソースとリコッタチーズ添え ￥1,682(¥1,850税込)
Grilled Whole Zucchini with Bagna Cauda Sauce and Ricotta Cheese
- ◆三笠会館特製 山梨県産“健味どり”の唐揚げ(5ヶ) ￥1,228(¥1,350税込)
Mikasa Kaikan speciality; deep-fried chicken

Insalata

サラダ

- ◆菜園風彩り野菜のサラダ バルサミコドレッシング ￥1,291(¥1,420税込)
Garden-style Assorted Vegetable Salad with Balsamic Dressing
- ハーフサイズ ￥810(¥890税込)

- ◆三笠会館名物のロメインレタスと削りたてグラナパダーノチーズのシーザーサラダ ￥1,655(¥1,820税込)
Caesar salad with romaine lettuce and grana padano cheese
- ハーフサイズ ￥955(¥1,050税込)



Pizza

窯焼きピッツァ



- ◆カプリチオーザ (月替わりのため内容はスタッフにお尋ねください)
Pizza capricciosa ¥1,773 (¥1,950税込)
- ◆マルゲリータ (モッツアレラチーズ、トマトソース、バジル)
Pizza Margherita ¥2,000 (¥2,200税込)
(with 100% mozzarella cheese)
- ◆マルゲリータ ブッフアラ
(水牛モッツアレラチーズ、トマトソース、プチトマト、バジル)
Margherita Buffalo ¥2,728 (¥3,000税込)
(buffalo mozzarella cheese, tomato sauce, cherry tomatoes, basil)
- ◆チンクエ フォルマッジ
(モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・タレッジョ・マスカルポーネ・グラナパダーノ)
Pizza with five kinds of cheese ¥2,455 (¥2,700税込)
(mozzarella, gorgonzola, taleggio, mascarpone, grana padano.)
- ◆トッピング
Topping
 - ◆イタリア産 BIO はちみつ
Italian BIO honey ¥164 (¥180税込)

Pasta e Risotto

パスタ & リゾット

- ◆イタリア産”ダッテリーノ”トマトとフレッシュバジルのスパゲッティ ¥1,473 (¥1,620税込)
Spaghetti with tomato sauce and basil
- ◆カラスミとアンチョビ風味のペペロンチーノ スパゲッティ ¥1,591 (¥1,750税込)
Spaghetti with dried mullet roe peperoncino
- ◆紅ズワイガニのトマトクリームソース リングイネ ¥1,800 (¥1,980税込)
Linguine with snow crab tomato cream sauce
- ◆とちぎ霧降高原牛を使ったボロネーゼソース スパゲッティ ¥1,910 (¥2,100税込)
Spaghetti with Bologna style meat sauce
- ◆色々な魚介を使ったペスカトーレ ロッソ リングイネ ¥2,364 (¥2,600税込)
Variety of Seafood Pescatore Rosso Linguine
- ◆炭火で焼いたトウモロコシのクリームソース スパゲッティ ¥1,710 (¥1,880税込)
Spaghetti with Grilled Corn Cream Sauce



- ◆シチリア産レモンとパルミジャーノチーズのリゾット 黒胡椒風味 ¥1,591 (¥1,750税込)
Risotto with lemon and Parmesan cheese
- ◆ゴルゴンゾーラチーズと胡桃のリゾット ¥1,773 (¥1,950税込)
Risotto with gorgonzola cheese and walnut

Secondo Piatto

備長炭 炭火焼き



◆山梨県産“健味どり”の炭火焼き (240g)
Charcoal grilled chicken ¥2,373 (¥2,610税込)

●健味どり

富士山、南アルプス連峰の大自然の恵みを受け、
ストレスなく健やかに育てられました。
柔らかくてみずみずしく、脂質が少なくさっぱりとして
甘味があるのが特徴。

◆新潟県産 雪室熟成“越乃黄金豚”
肩ロース肉の炭火焼き (180g) ¥2,591 (¥2,850税込)
Charcoal grilled pork

●越乃黄金豚

新潟県産ブランドポーク「越乃黄金豚」を、
雪を利用した自然の貯蔵庫で雪温熟成(スノーエージング)。
柔らかくしつとりと旨味の増した豚肉です。

◆とちぎ霧降高原牛ロース肉の炭火焼き
Charcoal grilled Japanese beef
(150g) ¥4,228 (¥4,650税込)
(300g) ¥7,455 (¥8,200税込)
(450g) ¥10,382 (¥11,420税込)

●とちぎ霧降高原牛

栃木県にある霧降高原の大自然の中、のんびりと
健やかに育てられた“とちぎ霧降高原牛”。
まさに霧が降りたようなまろやかで、
風味のある肉質が特徴。
適度なサシと旨味のある赤身肉を
ぜひ自慢の炭火焼きでお楽しみください!



◆本日の鮮魚の炭火焼き レモンとEXVオリーブオイル
Char-grilled today's fish and vegetables ¥3,000 (¥3,300税込)
with specially made herb sauce

Pane

パン

◆ガーリックトースト (2ケ) ¥637 (¥700税込)
Garlic toast

◆パン2種盛り (計4切れ) ¥364 (¥400税込)
Bread

Dessert

デザート



1 ふわふわメレンゲがのったレモンパイ ¥955(¥1,050税込)
アングレーズとチョコの2種のソースを添えて
Lemon pie topped with fluffy meringue, served with
two types of sauce: anglaise and chocolate.



2 白桃のコンポート ¥955(¥1,050税込)
ミルクジェラート添え
Peach compote served with milk gelato



3 クレームブリュレ ¥818(¥900税込)
ピスタチオジェラートをのせて
Crème brûlée with pistachio gelato



4 三笠会館オリジナルの
ティラミス ¥818(¥900税込)
Mikasa's original tiramisu



5 ガトーショコラ ¥891(¥980税込)
ベリーソースとホイップクリーム添え
Chocolate cake with whipped cream and mixed berry sauce



6 アッフオガート 相澤良牧場から届いたミルクジェラートに
エスプレッソコーヒーをかけて ¥745(¥820税込)
Affogato coffee with farmhouse milk gelato in espresso coffee



7 相澤良牧場から届いた ¥745(¥820税込)
本日のジェラート(スタッフにお尋ねください。)
Farmhouse gelato of the day (Please ask to our staff about flavor)

～ご一緒にいかがでしょうか?～

ドリンクメニューにて
ソフトドリンク、カフェ各種
ご用意しております。