

MIKASA PRIDE

真価を極める



M



変わらないために変わり続ける

銀座はいつの時代も流行の先端を牽引する街です。どんなに伝統のある会社でも、変わらなければ生き残れない。攻め続けて、ようやくブランドが浸透し、お客様にも愛してもらえるのではないのでしょうか。老舗だから成功するとは限りません。その意味では、入社はきっかけに過ぎず、それからは自分の努力次第。もちろん周囲のサポートも欠かせませんが、まずは自分でチャレンジをすることだと思っています。そのためには「何」をすればよいのか考えなくてはならない。仕事を通じて自分が変わるチャンスがそこにあります。

2025年に三笠会館は100周年を迎えますが、それは通過点に過ぎません。変わらないために、変わり続ける。それが、私たちが大切にしている価値観なのです。

代表取締役社長 谷 辰哉

RESTAURANT

[フランス料理]

榛名 / 三笠会館 鶴沼店

[カリフォルニアフレンチ]

Califolnlian French Verte Spa

[イタリア料理]

Trattoria Mezzanino / Osteria UVA RARA横浜

[イタリアンバー]

Italian Bar LA VIOLA

[イタリア料理 ステーキハウス]

BISTECCHERIA INTORNO

[中国料理]

揚州名菜 秦淮春

[日本料理]

懐石・しゃぶしゃぶ 吉野

[鉄板焼き]

SEAFOOD&STEAK 大和 / 三笠会館 聖せき亭

[Market Restaurant AGIO]

AGIO natura 大船店 / AGIO伊勢丹新宿店 / AGIO市川店

AGIO柏高島屋店 / AGIO浦和店 / AGIO池袋サンシャインアルパ店

AGIOルミネ横浜店 / AGIO伊勢丹府中店

[洋食]

銀座洋食三笠会館 池袋パルコ店 / 銀座洋食三笠会館 江戸東京博物館店

銀座洋食三笠会館 武蔵小杉店

[銀座フランス屋]

聖蹟桜ヶ丘店 / 港南台バーズ店 / ミッ境相鉄ライフ店

[バー]

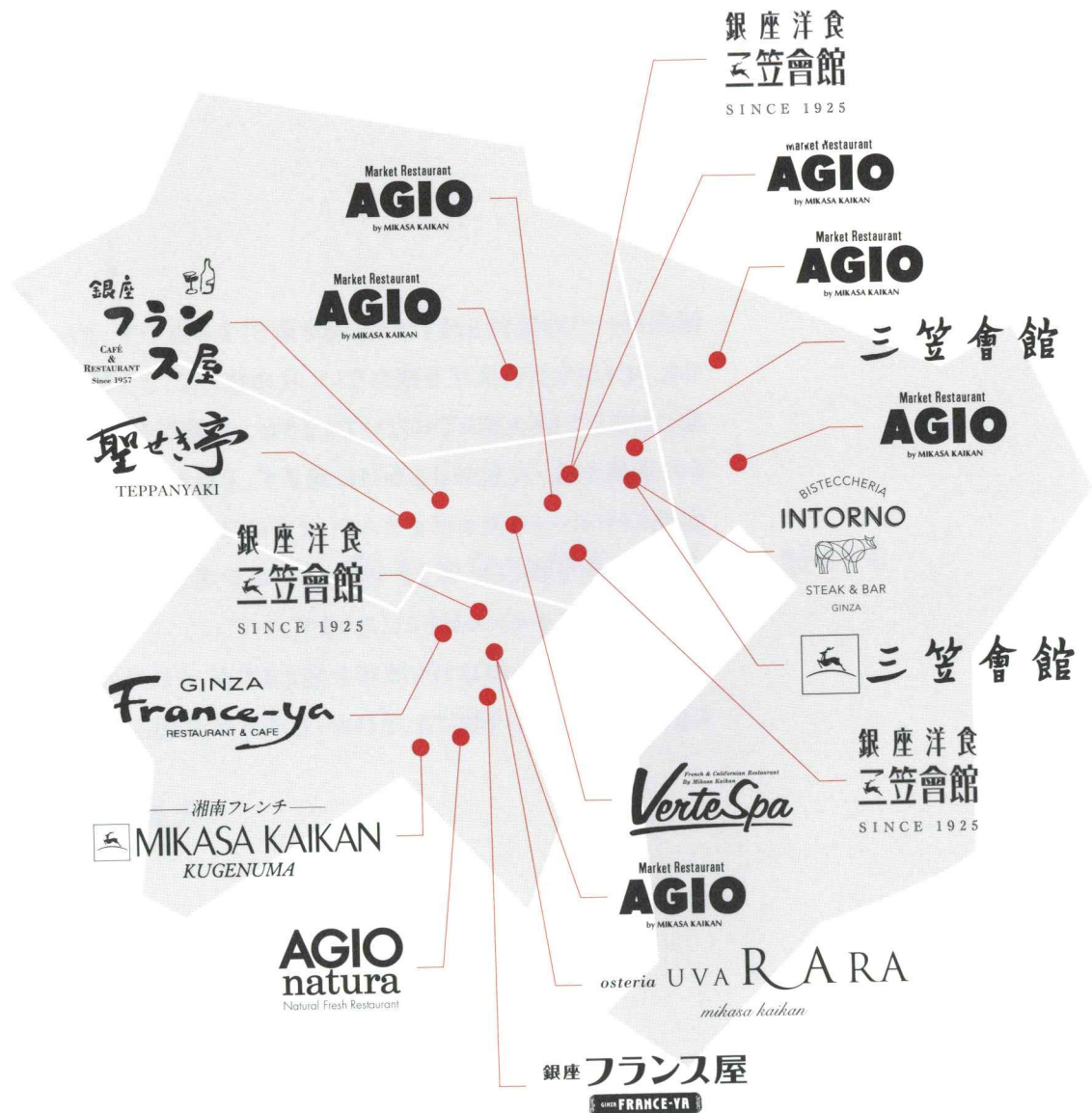
Bar 5517

[パーティールーム / ケータリング]

パーティー&バンケットルーム / ケータリング

セントラルキッチン(足立区)

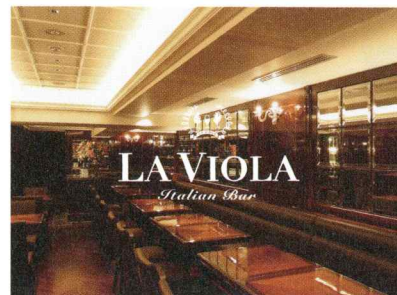
2018年2月現在



主要店舗一覧



銀座洋食三笠會館 池袋パルク店
[東京都豊島区 / 洋食]



Italian Bar LA VIOLA
[東京都中央区 / 三笠會館本館]



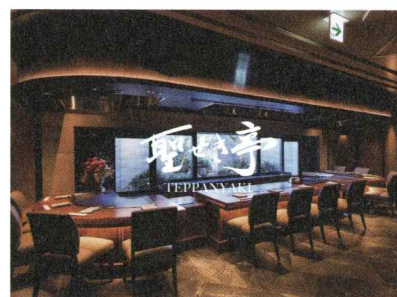
Chinese (Yangzhou style) 揚州名菜 秦淮春
[東京都中央区 / 三笠會館本館]



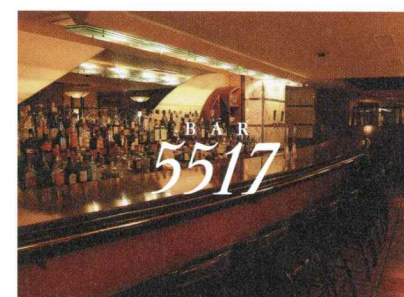
BISTECCHERIA INTORNO
[東京都中央区 / イタリア料理 ステーキハウス]



Californian French Verté Spa
[東京都世田谷区 / カリフォルニアフレンチ]



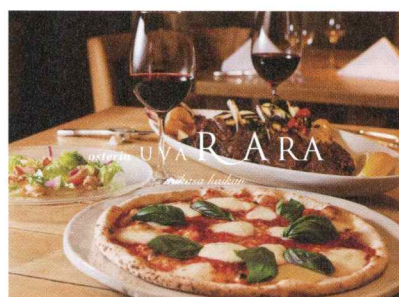
三笠會館 聖せき亭
[東京都東京市部 / 鉄板焼]



BAR5517
[東京都中央区 / 三笠會館本館]



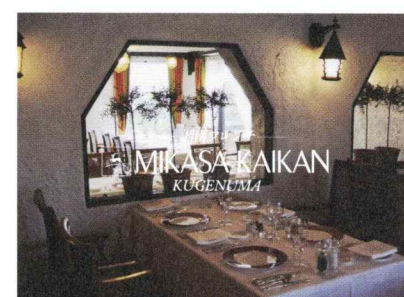
AGIO 横浜店
[神奈川県 / AGIO]



Osteria UVA RARA横浜
[神奈川県 / イタリア料理]



銀座フランス屋 港南台パーズ店
[神奈川県 / 銀座フランス屋]



French 三笠會館 鵠沼店
[神奈川県 / フランス料理]



INTERVIEW 01

高木威知朗

銀座フランス屋 港南台店
調理副主任

個人店よりも早く
料理を身につけることができる

料理が好き。いつか一人前の料理人になりたい。調理師専門学校を卒業後、どこで働こうかとずいぶん悩みました。その時、学校の先生から紹介されたのが三笠会館でした。「個人店よりも、いろんなレストランの現場を体験できて、早く料理が身につくぞ」。入社してみると、その言葉の通り、料理のジャンルも価格帯も、お店の内装、雰囲気も全く異なる複数のレストランで働く機会に恵まれました。

料理人の世界は昔から「厳しい」のが当然です。けれども、調理場に限らず、先輩は面倒見がよく、優しい人ばかり。休みの日に食事に誘ってもらったり、店の看板メニューのレシピを教えてもらうなど、お世話になっています。もちろん銀座で100年近く続く老舗。昔は仕事が相当厳しかったそうです。そんな先輩の昔話を聞くことも楽しみの一つです。

目標は料理長になること。自分の考えたメニューでお客様をもてなしたいです。それにはまず、憧れの先輩に認められなくてはなりません。その先輩はコック歴35年。もちろん味もいいし、どれだけ忙しくても味付けや盛り付けに妥協を許しません。伝統ある三笠会館の味を守り継いできた人の仕事を間近で見ることができるのは、料理人として大きな財産です。

上を目指そうと思う人には、会社がチャレンジの場を与えてくれるし、マイペースで仕事がしたい人には、福利厚生をはじめ、休みもちゃんとある。個人店よりも早く料理が身につく、活躍できる現場が複数あることが、自分の人生を考える上でも役に立っています。自分もいつか三笠会館の味を守り育てる一人になりたいです。

MIKASA EPISODE

私も大好きな三笠会館発祥の「鶏の唐揚げ」。鶏肉に秘伝のタレをまとわせて、片栗粉をまぶし、油でサクッと香ばしく揚げます。衣はサクサクで、中はジューシーで柔らかい。創業当時の味は今も多くのお客様に愛されています。こうした伝統に加えて、新しい味を取り入れてゆくのが、私のような若い世代の仕事だと思っています。そのためにも早く、先輩方の仕事を学んで、自分なりのチャレンジができるポジションを目指したいと思います。次の世代に三笠会館の「味」を伝えるのが、私の仕事だと思っています。

本格的なフランス料理を食べたことがなかった私が、まさか、伝統ある三笠会館本店のメインダイニングに配属されるなんて、夢にも思っていませんでした。そこは銀座を代表するクラシック・フレンチのレストランとして数多くのお客様に愛されてきた場所。配属当初はフォークやナイフなどのシルバーの配置や、ワイングラスのセッティングの順番も分かりません。熱々の料理がのった複数のお皿を同時に持って運ぶのは苦労しました。

老舗のレストランという「シェフが怖い」とか「仕事が厳しい」という先入観がありますが、決してそんなことはありません。先輩方が丁寧に教えて下さるので、誰でもすぐに上達します。今ではお客様の誕生日や卒業のお祝いなど「特別な日」の食事を企画の段階から担当させてもらえるようになりました。お客様との打ち合わせを重ね迎える本番は、緊張

するけどやり甲斐を感じる瞬間です。この会社は「やる気」があれば、失敗を恐れず何事もチャレンジをさせてくれます。

三笠会館の魅力は何と言ってもお客様との出会いです。歴史があるが故に、親子3代に渡ってご家族で利用される方や、毎月必ず、車椅子に乗って食事に来られるご高齢のお客様もいらっしゃいます。私よりもはるかに三笠会館を知っているお客様から、自分の名前を覚えてもらった時は嬉しくて、仕事を忘れて飛び上がりたいほどでした。

大切にしている時間があります。開店前、真っ新なテーブルクロスが敷かれたフロアに立つ瞬間です。今日はどうなお客様が来られるのか、心地よく緊張で胸が高鳴ります。いつか三笠会館の「顔」として、お客様に愛される人になりたいと思っています。

MIKASA EPISODE

心がけているのは笑顔。レストランという空間は、食事と会話を楽しむ場所なので、緊張感を持ちつつも、私自身も楽しみながら仕事をしたいと思っています。ある日、帰り際に「あなたの笑顔に救われたわ」と声をかけて下さったお客様がおられました。何があったのか理由は分かりません。ただ、お店に入ってこられた時、確かにそのお客様は浮かない表情をされていました。私に何ができたのかは分かりません。ただ、そう言ってお店を後にされるお客様を見送りながら、自分がこの場所にいる意味を、深く考えるきっかけになりました。



INTERVIEW 02

田中芽衣

フランス料理 榛名 客席係

三笠会館の魅力は
何と言っても
お客様との出会い



INTERVIEW 03

小沼智恵

Verte Spa 支配人

一番大事なものは、
ちゃんと先輩たちから
リレーできていると思います

銀座というハレの街で、もうすぐ100年。三笠会館という会社は、もっとエレガントで、洗練していてもいいのではないかと思うのですが、お客様もこの会社で働く同僚も違うと口を揃えます。その魅力は「絶妙な親近感」だと言うのです。

仕事柄、いろんなレストランに食事に出かける機会があります。銀座ともなると、味はもちろん、手の行き届いた清潔な空間や、淀みのない絶妙なタイミングのサービスに唸られる店ばかりです。けれども、こうした「洗練」ばかりが先に立つと、返って隙がないというか、お客様に窮屈な思いをさせてしまう場合があります。三笠会館が大切にしているのは、きっとそうした洗練の対極にあるものではないでしょうか。

グループ企業なのに、どこかの小さな個人経営店のような温もりと安心がある。どうしても、そこで働いている人の人

柄が仕事の端々に滲み出してしまう。私は、それでいいと思っています。なぜならばそれは、お客様に対しても、同僚に対しても、自分に対しても「正直」な証だからです。

私は支配人という立場ですので、お店の経営はもちろん、この会社で一緒に長く働く人材を育てるのが仕事です。どんな人材を欲しているか。「主張できる人」です。これがやりたいと手を挙げると、誰かがその声を必ず拾ってくれます。もちろん、全てを自由にさせてくれる訳ではありません。ただ、そうしたスタッフの情熱を必ず受け止め、よりよいサービスをお客様に提供しようとチャレンジするのが会社の伝統なのです。私も、そうやって経験を積ませてもらいました。三笠会館で働く者の一人として、なにか一番大事なものは先輩たちからリレーできている、そんな気がしています。

MIKASA EPISODE

テーブル席でお客様にメニューの説明をしていた時のことです。そのテーブルのお隣に一人で座られていた常連のお客様が私を呼び止め、こう言われたのです。「それ、美味しそうだから、今日はそれをもらおうか」。それとは、隣のテーブルのお客様に私が奨めたお料理のことでした。私は嬉しくなって、メニューの変更をキッチンに伝えました。レストランは予想できない出来事の連続。まさにライブなんです。お客様の気持ちを瞬時に読み取って、先回りする。計算し尽くしたタイミングではなく、お客様との「間」を大事にするよう心がけています。

私はレストランで働く同僚を「裏方」として支える仕事をしています。具体的にはWeb、アプリ、メール、ファイルサーバー管理、ネットワークセキュリティー、予約や顧客管理などのデータ管理です。

大学卒業後、ITサプライヤー関連の企業で働いていたのですが、その時のクライアントのひとつが三笠会館でした。銀座という東京の一等地にある老舗。私には手の届かない憧れのレストランでしたが、仕事を通じて知り合ったスタッフが、肩書きや勤務形態に関係なく誰もが平等に優しく、礼儀正しいのが印象的でした。この会社はスタッフの教育や成長に時間とコストを惜しまないんだと羨ましく思ったものです。

中途入社きっかけは、三笠会館の当時の社長に直

接「うちにこないか」と声をかけていただきました。それまでの私の仕事ぶりを見て下さっていたのです。とても嬉しかったです。今の部署は人数も少なく、仕事が夜間に及ぶこともありますが、自分で仕事のやり方を工夫できるので決して苦ではありません。社会人として積んできた経験を惜しむことなく発揮できています。何か提案があれば、必ず上司が相談に乗ってくれるのもやり甲斐のひとつです。

直接、私がお客様の前に立つことはありませんが、仕事の傍ら、お客様のためによりよい時間と空間を提供しようと奮闘している同僚の姿を見ると、自分まで嬉しくなっています。

MIKASA EPISODE

ある日、トラブルが発生し、タクシーで深夜の東京を走り回ったことがありました。時間ばかりが過ぎて、焦る気持ちを隠せません。けれども、こういうトラブルこそ限りなく冷静でいなくてはなりません。この仕事は「私」にしか、できない仕事だからです。それぞれのスタッフが、それぞれの持ち場でプロフェッショナルの仕事こなす。「あとは、オレに任せておいて」。いつでも、どんな時でも、そう言えるように普段から自分の仕事を疑い、客観的に見るようにしています。



INTERVIEW 04

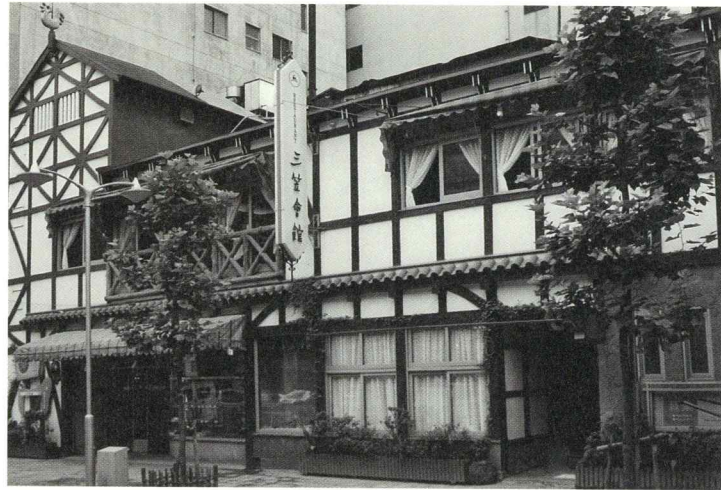
浅見智志

本社システム担当マネージャー

誰もが平等に優しく、
礼儀正しい会社です

MIKASA PRIDE

私たちは、進化する時代とともに、
おもてなしを深化させ、真価を問いつける。
これまでも、これからも。



昭和30年頃 三笠会館本店



1925年創業
東京都中央区銀座5-5-17

mikasakaikan.co.jp