洋食 銀サロン

GINSALON



洋食 銀サロン

昭和10年創業 老舗洋食店の味わいを・・・

松坂屋上野店の歴史と共に歩んでまいりましたレストラン「銀サロン」は現在本館５階に店舗を移し、落ち着いた雰囲気の中で老舗の洋食をお楽しみいただける「洋食 銀サロン」として営業いたしております。

THE SPLENDID HISTORY OF “GINSALON”

昭和10年(1935年)9月19日 松坂屋上野店本館中２階に喫茶「銀サロン」新設。



松坂屋上野店 本館 中２階のお洒落な喫茶室



■銀サロンの歴史

昭和 10 年(1935 年) 9 月 19 日
松坂屋上野店本館中２階に喫茶「銀サロン」新設。

昭和 29 年(1954 年)3 月 16 日
松坂屋上野店本館７階「特別食堂」を「銀サロン」と改称して特別食堂の流れを継いでちょっと高級な本格的洋食店としてオープン。

昭和 42 年(1967 年)3 月 21 日
本館７階北側位置に移設。

平成 26 年(2014 年)1 月 12 日
南館建て替えのため本館５階に洋食銀サロンとして新規リニューアルオープン。現在に至る。

東京でも老舗の多い地区上野、その中心に位置する松坂屋百貨店。昭和 10 年に喫茶銀サロンとしてオープンして以来、老舗洋食のコンセプトで、ゆったりと寛げる落ち着いた雰囲気の中でおもてなしをさせていただいております。

銀サロンはフランス料理をベースにした高級洋食としてスタートしました。昔からの伝統は守りつつも、新しいものへのチャレンジも忘れない、そんな料理人達が丹精込めて仕上げる料理でお出迎えいたします。

《一週間かけてじっくり仕込む自家製デミグラスソースが自慢》

銀サロンのメニューの中で特に人気があったのは、「シチュー類」、「グラタン」、「エビフライ」で、シチューは現在ビーフシチューを提供していますが、当初は他に「タンシチュー」「オックステイルシチュー」なども人気がありました。20 年以上も変わらぬ調理法で、一週間かけて作るデミグラスソース。そしてこのソースで仕上げる和牛ビーフシチューは当店の看板メニューです。その他、昔からファンの多い海老マカロニグラタンや王道のハンバーグステーキや有頭海老フライなど、シンプルでありながら素材の味をしっかりと生かした料理も人気です。

伝統のオリジナルデミグラスソースの秘密！

老舗の味を守る３０年以上の歴史！１週間煮込み続け、手間をかけたからこその「ツヤ」と「コク」。その秘密を特別にご紹介致しましょう！

シチューにハンバーグにオムライス！
洋食のソースには定番のデミグラスソース。
こんなに馴染のあるソース！
老舗の洋食屋さんは一体どんな手順、材料で作っているのでしょうか？



【デミグラスソース仕込み手順】



❶ 和牛バラ肉のブレートをオーブンでこんがり焼き10時間煮る。(赤ワインも入れて)これを2日間繰り返す



❷ 3日目からは和牛のスジをこんがり焼いて10時間煮る。これを4日間繰り返す



❸ 香味野菜をオーブンでこんがり焼いて甘みを出しこれを4日間毎回入れる



❹ 毎日細かい網で丹念にこして旨みを抽出



❺ 6日目にはこの位にまで色づいてきます



❻ 色、香り、艶ともに最高なソースが出来上がります。



人気の熱々グラタン＆ドリアの秘密！

こちらも昔から人気の高いメニュー、グラタン＆ドリアの秘密を少しご紹介いたします！

海老のマカロニグラタン

30年以上変わらない調理法で老舗の海老のマカロニグラタンは、隠し味に贅沢な海老バターを使用しています。海老バターとは海老の殻を香味野菜と共に丹念に炒めてエキスを取り、更にそれを煮詰め旨味を凝縮したところのエキスをバターで固めます。海老の風味豊かな奥行きのある海老バターが完成です！

【海老バター】







カニドリア

贅沢にタラバガニと紅ずわいガニで作ったピラフをドリアに入れております。カニのエキスもしっかり効かせたピラフはそのままでもおいしいのです。

【ピラフ】



懐かしの洋食メニューの伝統を引き継ぎつつ、現代のトレンドを取り入れたメニューも多数ご用意しております。「洋食 銀サロン」をゆっくりとお楽しみ下さい...

『銀サロン』伝統の味とグラスワインの
マリアージュセット



ビーフシチューの濃厚なコクと、しっかり濃い赤ワインの渋みや酸味が調和して、お互いがさらにおいしく感じられます。



熟した果実と、樽熟成によるトーストやバニラのエレガントで複雑な香りとビロードのようなタンニン、バランスがよくリッチな味わいが楽しめます。

キャップ・ロワイヤル ルージュ

《フランス ボルドー》赤・ミディアムボディ

税込700円（グラス単品）

税込3900円（ボトル）

黒毛和牛のビーフシチューと グラスワインのマリアージュセット　税込3,100円

ビーフシチュー単品 税込2,600円



トロピカルフルーツのようなフレーバーにヘーゼルナッツのニュアンスが加わり、スパイシーな余韻が長く口の中に残ります。

オールドコーチ・ロード シャルドネ

《ニュージーランド ネルソン》白・辛口

税込700円（グラス単品）

税込3900円（ボトル）



とろとろのチーズがたっぷりかかった、銀サロン自慢のグラタン。クリーミーなホワイトソース、そして焦げ目の香ばしい香りには、ボリューム感のある白ワインが相性抜群です。

海老のマカロニグラタンと グラスワインのマリアージュセット　税込2,100円

海老のマカロニグラタン単品 税込1,600円

お客様へ

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。
アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

『銀サロンセット』
ワクワクする大人のお子様ランチ！

洋食店の人気メニューを一皿で、少しずつ味わえるお子様ランチのようなメニューです。



銀サロンセット　税込2,700円

有頭海老フライ・ミニハンバーグ
ミニマカロニグラタン・プレーンオムレツ
ミネストローネ・サラダ・パン又はライス
本日のデザート（内容は係員にお尋ねください）

※付け合せの野菜等は季節や入荷状況により変わることがございます



税込550円～　ワインも一緒にいかがですか？

お食事をご注文いただきますと、下記のセットドリンクをご注文いただけます

セットドリンク　税込300円

右記よりお選びください

コーヒー（ホット・アイス）・紅茶(ホット・アイス)
コーラ・メロンソーダ・ジンジャーエール
100%オレンジジュース・100%グレープフルーツジュース

お客様へ

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。
アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

魚料理



魚のグリルと焼き野菜マリネ

（内容はスタッフにお尋ね下さい）

税込2,500円

パンヌはライス付き 税込2,780円

サラダ・パンヌはライス付き 税込3,000円



有頭海老のフライ

税込2,200円

パンヌはライス付き 税込2,480円

帆立のムニエル

税込2,500円

パンヌはライス付き 税込2,780円

サラダ・パンヌはライス付き 税込3,000円



お客様へ

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。

アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

肉料理



黒毛和牛ヒレステーキ

(110ｇ) 税込5,400円

パンヌはライス付き 税込5,680円

サラダ・パンヌはライス付き 税込5,900円

(140ｇ) 税込6,800円

パンヌはライス付き 税込7,080円

サラダ・パンヌはライス付き 税込7,300円



黒毛和牛と黒豚のハンバーグ 税込2,000円

パンヌはライス付き 税込2,280円

サラダ・パンヌはライス付き 税込2,500円

お客様へ

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。

アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

黒毛和牛
バラ肉のシチュー

税込 2,600円

パン又はライス付き 税込2,880円
サラダ・パン又はライス付き 税込3,100円



銀サロン自慢のデミグラスソース



タンシチュー 税込3,000円

パン又はライス付き 税込3,280円
サラダ・パン又はライス付き 税込3,500円

※付け合せの野菜等は季節や入荷状況により
変わることがございます

お食事をご注文いただきますと、下記のセットドリンクをご注文いただけます

セットドリンク 税込300円

右記よりお選びください

コーヒー（ホット・アイス）・紅茶(ホット・アイス)
コーラ・メロンソーダ・ジンジャーエール
100%オレンジジュース・100%グレープフルーツジュース

お客様へ

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。
アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

シェフのおすすめ



ビーフシチューの
オムライス

サラダ付き 税込2,000円



贅沢にタラバガニと紅ずわいガニで作った
ピラフが入ったドリアです。

カニドリア

サラダ付き 税込1,600円

カニピラフ

サラダ付き 税込1,600円



30年以上変わらない調理法。

海老のマカロニグラタン

サラダ付き 税込1,600円

お食事をご注文いただきますと、下記のセットドリンクをご注文いただけます

セットドリンク 税込300円

右記よりお選びください

コーヒー（ホット・アイス）・紅茶(ホット・アイス)
コーラ・メロンソーダ・ジンジャーエール
100%オレンジジュース・100%グレープフルーツジュース

お客様へ

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。
アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

サンドイッチ

海老を背開きにしてパン粉を付けて揚げ、
トーストに挟んだサンドイッチ。
根強いファンが多いロングセラー。



海老フライ サンドイッチ

税込1,400円

スープ



- コーンスープ 税込440円
- ミネストローネ 税込440円
- オニオンスープ 税込440円

サラダ



- シーザーサラダ 税込900円
- サイドサラダ 税込300円

お客様へ

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。
アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

★★★ Recommended PASTA おすすめパスタ



懐かしいナポリタンに
ピリ辛ソーセージを加えました。

ピリ辛ソーセージの ナポリタン

サラダ・スープ付き 税込1,980円



魚貝の旨みがきいた
スープパスタ仕立て。

海老とあさりの サフランスープパスタ

サラダ・スープ付き 税込1,980円

お食事をご注文いただきますと、下記のセットドリンクをご注文いただけます

セットドリンク 税込300円

右記よりお選びください

コーヒー（ホット・アイス）・紅茶(ホット・アイス)
コーラ・メロンソーダ・ジンジャーエール
100%オレンジジュース・100%グレープフルーツジュース

お客様へ

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。
アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

Light Cource

ライトコース

お昼に軽めのコースをご用意
少人数の会食や、記念日などの
お祝い事のお食事に。





牛肉のミニッツステーキ

税込2,750円

- オードブル
- メイン
- パンまたはライス
- デザート

お食事をご注文いただきますと、下記のセットドリンクをご注文いただけます

セットドリンク 税込300円

右記よりお選びください

コーヒー（ホット・アイス）・紅茶(ホット・アイス)
コーラ・メロンソーダ・ジンジャーエール
100%オレンジジュース・100%グレープフルーツジュース

お客様へ

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。
アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

デザート





- カスタードプリン 税込600円
- プリンアラモード 税込900円
- 自家製クレープのフルーツとアイス添え 税込700円
- ミニチョコサンデー 税込550円
- バニラアイス 税込550円
- 本日のアイス（詳細はスタッフにお尋ね下さい） 税込550円
- 本日のシャーベット（詳細はスタッフにお尋ね下さい） 税込550円

•本日のケーキ 税込700円

※本日のケーキとして右記の内容より常時3種類をご用意しています。
内容はスタッフまでお尋ねください。

1. 北海道チーズの2層ケーキ
2. 紅茶のシフォンケーキ
3. 渋皮栗のモンブラン
4. 黒蜜きなこのロールケーキ
5. リンゴのタルト
6. ガトーショコラ
7. ミルクレープ
8. アップルパイ


渋皮栗のモンブラン


紅茶のシフォンケーキ


黒蜜きなこのロールケーキ


北海道チーズの２層ケーキ

•ケーキセット
•自家製クレープセット 各 税込1,000円

※ケーキの内容はスタッフまでお尋ねください。
※お飲み物は 以下よりお選びください

コーヒー（ホット・アイス）・紅茶(ホット・アイス)
コーラ・メロンソーダ・ジンジャーエール
100%オレンジジュース・100%グレープフルーツジュース

※ケーキセット、自家製クレープセットのドリンクのお替りは150円です。



お客様へ

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。
アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

ビール・ウイスキー

◎ 生ビール キリン一番搾り
- 中 …… 650yen
- 小 …… 480yen



◎ キリンラガー（中瓶） …… 650yen

◎ エビス（中瓶） …… 680yen

◎ アサヒドライゼロ ノンアルコール（小瓶） …… 440yen

◎ サントリーリザーブ
- シングル …… 500yen
- ダブル …… 700yen
- ハイボール シングル …… 500yen

◎ サントリー白州
- シングル …… 700yen
- ダブル …… 1000yen
- ハイボール シングル …… 700yen

ワイン

《白ワイン》

France ◎ セラフ・ヴァン・ド・フランス
- グラス …… 550yen
- デカンタ …… 1800yen
- ボトル …… 2800yen

New Zealand ◎ オールド・コーチ・ロード シャルドネ
- グラス …… 700yen
- デカンタ …… 2200yen
- ボトル …… 3900yen

《赤ワイン》

Italy ◎ フランコ・セラ バルベラ ダスティ
- グラス …… 550yen
- デカンタ …… 1800yen
- ボトル …… 2800yen

France ◎ キャップ ロワイヤル ルージュ
- グラス …… 700yen
- デカンタ …… 2200yen
- ボトル …… 3900yen

ソフトドリンク

★◎ ブレンドコーヒー …… 580yen
★◎ アイスコーヒー …… 580yen
◎ カフェオレ …… 630yen
◎ アイスカフェオレ …… 630yen
★◎ 紅茶 …… 580yen
★◎ アイスティー …… 580yen
★◎ メロンソーダ …… 580yen
◎ クリームソーダ …… 650yen
◎ コーヒーフロート …… 650yen

★◎ ジンジャーエール …… 580yen
★◎ コーラ …… 580yen
★◎ 100%オレンジジュース … 580yen
★◎ 100%グレープフルーツジュース … 580yen

セットドリンク
★ 印のドリンク …… 300yen
お食事をご注文いただきますと
★印のドリンクをセットドリンク価格でご注文いただけます。

お客様へ
アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。
表示は税込価格です

未成年及びご飲食後にお車などを運転される方の飲酒は固くお断りいたします。

TAKE-OUT MENU

老舗銀サロンの味をお店の外でも楽しんで頂けます！
お持ち帰り、お土産にどうぞ・・・。

Take Out

デミグラスソースメニュー

銀サロン自慢のデミグラスソースを使ったメニュー！



ビーフシチューのオムライス
税込1,900円



黒毛和牛バラ肉のシチュー
税込2,500円

サンドイッチメニュー

老舗洋食屋のサンドイッチがお持ち帰りできる！嬉しいメニュー！

※サラダ・スープは付いておりません



海老フライ サンドイッチ
税込1,300円

・必ず当日中、できるだけ早くお召し上がり下さい。
・出前、宅配は受付けておりません。
・ご注文を受けてからお作り致しますので、お時間を頂戴致します。
・お電話などで事前にご予約頂ければ、ご希望の時間（営業時間内）にご用意いたします。
電話番号：03-3836-4066

お客様へ
※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。
アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。