洋食 銀サロン

GINSALON



History　　Since 1935 “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3,300円

ビーフシチュー単品 税込2,800円



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。



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）

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・パンまたはライス
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

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



サーモングリル

税込2,500円

パン又はライス付き　税込2,780円
サラダ・パン又はライス付き　税込3,000円



有頭海老のフライ

税込2,200円

パン又はライス付き　税込2,480円



帆立のムニエル

税込2,500円

パン又はライス付き　税込2,780円
サラダ・パン又はライス付き　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
パン又はライス付き 税込5,680円
サラダ・パン又はライス付き 税込5,900円

(140ｇ) 税込6,800円
パン又はライス付き 税込7,080円
サラダ・パン又はライス付き 税込7,300円



黒毛和牛と黒豚のハンバーグ 税込2,200円

パン又はライス付き 税込2,480円
サラダ・パン又はライス付き 税込2,700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 2,800円

パン又はライス付き 税込3,080円
サラダ・パン又はライス付き 税込3,300円



銀サロン自慢のデミグラスソース



タンシチュー 税込4,800円

パン又はライス付き 税込5,080円
サラダ・パン又はライス付き 税込5,300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

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1,800円

カニピラフ

サラダ付き　税込1,800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

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1,500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。

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

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。

❶北海道チーズの2層ケーキ
❷紅茶のシフォンケーキ
❸渋皮栗のモンブラン
❹黒蜜きなこのロールケーキ
❺リンゴのタルト
❻ガトーショコラ
❼ミルクレープ
❽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 下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

※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。

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 2,700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1,400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。

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》

Itary ◎ 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

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。