

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「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。
こんなに馴染みのあるソース！
老舗の洋食屋さん一体どんな手順、
材料で作っているのでしょうか？

Beef stew



【デミグラスソース仕込み手順】



- ① 和牛バラ肉のプレートをオープンでこんがり焼き10時間煮る。(赤ワインも入れて)これを2日間繰り返す



- ② 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



- ③ 香味野菜をオープ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



- ④ 毎日細かい網で丹念にこして旨みを抽出



- ⑤ 6日目にはこの位にまで色づいてきます



- ⑥ 色、香り、艶ともに最高のソースが出来上がります。



ビーフシチューや
タンシチューなどの
お料理へ！

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』自慢の味とグラスワインの マリアージュセット

当店自慢のメニューと相性の良いワインをご提案。

黒毛和牛のビーフシチューの マリアージュセット

グラスワイン赤 付き 税込 **3,500** 円

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
ピ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 **750** 円 (グラス単品)

税込 **4,000** 円 (ボトル)

海老のマカロニグラタンの マリアージュセット

グラスワイン白 付き 税込 **2,200** 円

とろとろのチーズがかかった自慢の一品。
クリーミーなホワイトソース、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 **750** 円 (グラス単品)

税込 **4,000** 円 (ボトル)



※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。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

ワクワクする大人のお子様ランチ

銀サロンセット

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 2,800 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)



ワインも一緒にいかがですか? 税込 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。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

魚料理

入荷状況により
内容が変わります

魚のグリル 税込 2,500 円

+ パンまたはライス 税込 2,800 円

+ パンまたはライス サラダ 税込 3,000 円



写真はサーモンのイメージです。



有頭海老のフライ

税込 2,500 円

+ パンまたはライス 税込 2,800 円

帆立のムニエル

税込 3,000 円

+ パンまたはライス 税込 3,300 円

+ パンまたはライス サラダ 税込 3,500 円



※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。アレルギー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 5,500 円

+ パンまたはライス 税込 5,800 円

+ パンまたはライス サラダ 税込 6,000 円

140g 税込 7,000 円

+ パンまたはライス 税込 7,300 円

+ パンまたはライス サラダ 税込 7,500 円



黒毛和牛と 黒豚のハンバーグ

税込 2,200 円

+ パンまたはライス 税込 2,500 円

+ パンまたはライス サラダ 税込 2,700 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



※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。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

デミグラス ソース

銀サロン
自慢

黒毛和牛 バラ肉のシチュー

税込 3,000円

+ パンまたはライス 税込 3,300円

+ パンまたはライス サラダ 税込 3,500円



タンシチュー

税込 4,800円

+ パンまたはライス 税込 5,100円

+ パンまたはライス サラダ 税込 5,300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。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

グラタン・ドリア オムライス



海老のマカロニグラタン

サラダ付き 税込 1,700 円



チキン
トマトクリームドリア

サラダ付き 税込 1,800 円



ビーフシチューの
オムライス

サラダ付き 税込 2,200 円

ジャワ風カレーの
オムライス

サラダ付き 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。アレルギー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

サラダ・スープ付き

税込 1,600 円

スープ

コーンスープ 税込 450 円

ミネストローネ 税込 450 円

オニオンスープ 税込 450 円



サラダ

シーザーサラダ 税込 1,000 円

サイドサラダ 税込 300 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



※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。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

デザート

Mini Chocolate Sundae ミニチョコサンデー



カスタードプリン 税込 600 円

プリンアラモード 税込 1,000 円

自家製クレープの
フルーツとアイス添え 税込 800 円

ミニチョコサンデー 税込 600 円

バニラアイス 税込 600 円

本日のアイス 税込 600 円
詳細は係員にお尋ねください

本日のシャーベット 税込 600 円
詳細は係員にお尋ねください

ケーキ

各 税込 800 円

- 北海道チーズの2層ケーキ
- 紅茶のシフォンケーキ
- 渋皮栗のモンブラン
- ベイクドチーズケーキ
- ガトーショコラ
- 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



北海道チーズの
2層ケーキ

DESSERT & DRINK ドリンクセット

ケーキセット 税込 1,100 円

自家製クレープセット 税込 1,100 円

プリンアラモードセット 税込 1,300 円

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

セットドリンクのお替わり 税込 150 円

Crepe Set

自家製
クレープセット



※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。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

TAKEOUT MENU

老舗銀サロンの味をお店の外でも楽しんでいただけます！
お持ち帰り、おみやげにどうぞ。

デミグラスソース 銀サロン自慢のデミグラスソース



ビーフシチューの
オムライス

税込 2,200 円



黒毛和牛
バラ肉のシチュー

税込 3,000 円

サンドイッチ 老舗洋食屋の味をお持ち帰り



海老フライ2本を
贅沢にサンド!

海老フライ
サンドイッチ

税込 1,600 円

- ・必ず当日中、できるだけ早くお召し上がり下さい。 ・出前、宅配は受け付けておりません。
- ・ご注文を受けてからお作りいたしますので、お時間を頂戴いたします。
- ・お電話で事前にご予約いただければ、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



※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。アレルギー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 キリン一番絞り

中 税込 650 円

小 税込 500 円



キリンラガー 中瓶 税込 700 円

エビス 中瓶 税込 750 円

ノンアルコールビール
アサヒドライゼロ 小瓶 税込 500 円

サントリー知多

シングル 税込 600 円

ダブル 税込 1,000 円

ハイボールシングル 税込 600 円

【ワイン】

白ワイン



ル・プティ・ガスコン ブラン

グラス 税込 600 円

デカンタ 税込 1,800 円

ボトル 税込 3,000 円



オールド・コーチ・ロード シャルドネ

グラス 税込 750 円

デカンタ 税込 2,200 円

ボトル 税込 4,000 円

赤ワイン



フランコ・セラ パルベラ・ダスティ

グラス 税込 600 円

デカンタ 税込 1,800 円

ボトル 税込 3,000 円



キャップ・ロワイヤル・ルージュ

グラス 税込 750 円

デカンタ 税込 2,200 円

ボトル 税込 4,000 円

【ソフトドリンク】

★ ブレンドコーヒー 税込 600 円

★ アイスコーヒー 税込 600 円

カフェオレ 税込 650 円

アイスカフェオレ 税込 650 円

★ 紅茶 税込 600 円

★ アイスティー 税込 600 円

★ 100%オレンジジュース 税込 600 円

★ ジンジャーエール 税込 600 円

★ コーラ 税込 600 円

★ メロンソーダ 税込 600 円

コーヒーフロート 税込 700 円

クリームソーダ 税込 700 円

セットドリンク

★ 印のドリンク 税込 300 円

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

20 歳未満 および 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。

※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。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

Kids' Plate

キッズプレート

おもちゃつき

税込 1,000 円



えびフライ ハンバーグ オムライス
コーンスープ ポテトフライ オレンジジュース



※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。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。