

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。昔ながらの調理法で、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！
老舗の洋食屋さんとは一体どんな手順、
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 牛バラ肉のプレート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日目からは牛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...

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セットメニューです。

銀サロンセット 税込 3,800 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

ちょっと少なめをご希望の方は

ハンバーグと海老フライのプレート

税込 2,300 円



プレートに追加できます

ライス 税込 400 円

パン 税込 400 円

スープ 税込 500 円

お選びください

コーンスープ・ミネストローネ・オニオンスープ



※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][くるみ][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

サーモンのグリル

税込 2,600円



有頭海老のフライ

税込 2,600円

カニクリームコロッケ

税込 2,500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 400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][くるみ][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

牛ヒレステーキ

120g 税込 7,500円



包みハンバーグ

税込 2,500円



タンシチュー

税込 5,000円



伝統のデミグラスソース

こんがり焼いた牛バラ肉・牛スジ・香味野菜を煮込み、丹念にこしてなめらかで深い旨みのあるデミグラスソースに仕上げました

銀サロ 自慢

ビーフシチュー

バラ肉使用

税込 5,000円

メインに
追加できます。

ライス 税込 400円

パン 税込 400円

サイドサラダ 税込 350円

スープ 税込 500円

お選びください

コーンスープ・ミネストローネ・オニオンスープ



※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][くるみ][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

カニの旨みがきいたベシャメルソースに、マカロニと海老が絡み、こんがり焼けたチーズが香ばしさを引き立てます。



海老のマカロニグラタン

サラダ付き 税込 2,000 円



濃厚なビーフシチューを纏ったオムライス。ケチャップライスのほどよい酸味とも相性抜群です。

ビーフシチューのオムライス

サラダ付き 税込 2,500 円

タラバガニと紅ずわいガニの旨みがぎゅっと詰まったピラフを熱々のドリアに仕立てました。カニの美味しさがしっかり染みたピラフは、そのままでも絶品です。

カニドリア

サラダ付き 税込 2,000 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][くるみ][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

サラダ付き

税込 1,800 円

スープ

コーンスープ 税込 500 円

ミネストローネ 税込 500 円

オニオンスープ 税込 500 円



サラダ

シーザーサラダ 税込 1,200 円

サイドサラダ 税込 350 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 400 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][くるみ][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

Chocolate Parfait

チョコレートパフェ
税込 900 円



Custard Pudding à la Mode

プリンアラモード
税込 1,000 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



カスタードプリン
税込 750 円



和風コーヒーゼリー
税込 700 円

ケーキ 各 税込 900 円 お一つお選びください

- 北海道チーズの2層ケーキ
- 渋皮栗のモンブラン
- アップルパイ
- 紅茶のシフォンケーキ



DESSERT & DRINK ドリンクセット

- ケーキセット 税込 1,300 円
- チョコレートパフェセット 税込 1,300 円
- プリンアラモードセット 税込 1,400 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 200 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][くるみ][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

バラ肉使用

税込 2,500 円



ビーフシチュー

バラ肉使用

税込 5,000 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 1,800 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][くるみ][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 キリン一番搾り

中 税込 700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 550円

サントリー知多

シングル 税込 850円

ダブル 税込 1,500円

ハイボールシングル 税込 850円

【ワイン】

白ワイン

 ジャン・ビシェール アルザス リースリング

グラス 税込 700円

デカンタ 税込 2,200円

ボトル 税込 3,700円



オールド・コーチ・ロード シャルドネ

グラス 税込 800円

デカンタ 税込 2,500円

ボトル 税込 4,400円

赤ワイン

 フランコ・セラ バルベラ・ダスティ

グラス 税込 700円

デカンタ 税込 2,200円

ボトル 税込 3,700円



キャップ・ロワイヤル・ルージュ

グラス 税込 800円

デカンタ 税込 2,500円

ボトル 税込 4,400円

【ソフトドリンク】

★ ブレンドコーヒー 税込 650円

★ アイスコーヒー 税込 650円

カフェオレ 税込 700円

アイスカフェオレ 税込 700円

★ 紅茶 税込 650円

★ アイスティー 税込 650円

★ 100%オレンジジュース 税込 650円

★ ジンジャーエール 税込 650円

★ コーラ 税込 650円

★ メロンソーダ 税込 650円

コーヒーフロート 税込 750円

クリームソーダ 税込 750円

セットドリンク

★ 印のドリンク 税込 400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。



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][くるみ][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

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][くるみ][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。