

伝統メニュー Classic Meal



付け合せのお野菜等は季節によって内容が変更となる場合がございます。

昔ながらのビーフシチュー

3,000 円 (税込)

Good old beef stew



たまご 乳 小麦

パン または ライス 付き 3,350 円 (税込)

With bread or rice

西洋料理の草分けとして、明治 5 年に創業した精養軒を代表する味「ドミグラスソース」

一週間以上かけて作るソースを使ったビーフシチューは、150年以上の当軒の歴史を感じるメニューとして、多くのお客様に親しまれています。

人気メニュー Most Popular Meal



パンダプレート

Panda Plate

3,400 円 (税込)

・エビフライ
Deep fried prawns



たまご 乳 小麦 卵 かに

・カニクリームコロッケ
Crab cream croquette

・ハンバーグ
Hamburg Steak

・ナポリタンスパゲティ
Ketchup-based spaghetti

・パン または ライス
Bread or Rice

・デザート
Dessert

・コーヒー or 紅茶 or オレンジジュース
Coffee or Tea or Orange juice

Since 1872

本店レストラン

上野精養軒セットメニュー

Ueno Seiyoken Set Meal



国産牛フィレ肉ステーキ ドミグラスソース 6,200円(税込)

本日のスープ パン または ライス
本日のプチデザート コーヒー または 紅茶

Fillet steak , Served with Today's soup, Today's small dessert, bread or rice and coffee or tea



当店では同じ厨房、調理器具にて、食物アレルギーの原因となる食材（卵、乳、小麦、そば、落花生、くるみ、エビ、カニ等）を調理しており、調理工程も重複しております。また、食器・調理器具の洗浄は同一工程で行っております。その他、食材の接触等によりアレルギー物質が微量に混入する可能性がございますので、ご理解の上、ご判断頂きますようお願いいたします。

季節や入荷状況により、付け合せのお野菜やフルーツが変更となる場合がございます。予めご了承ください。

Since 1872

本店レストラン

上野精養軒セットメニュー

Ueno Seiyoken Set Meal



和牛サーロインステーキ グレイビーソース 6,200円(税込)

本日のスープ

パン または ライス

本日のプチデザート

コーヒー または 紅茶

Sirloin steak , Served with Today's soup, Today's small dessert, bread or rice and coffee or tea



当店では同じ厨房、調理器具にて、食物アレルギーの原因となる食材（卵、乳、小麦、そば、落花生、くるみ、エビ、カニ等）を調理しており、調理工程も重複しております。また、食器・調理器具の洗浄は同一工程で行っております。その他、食材の接触等によりアレルギー物質が微量に混入する可能性がございますので、ご理解の上、ご判断頂きますようお願いいたします。

季節や入荷状況により、付け合せのお野菜やフルーツが変更となる場合がございます。予めご了承ください。

Since 1872

本店レストラン

上野精養軒 数量限定メニュー

Ueno Seiyoken Limited quantity menu



若鶏もも肉ソテー グリーンペッパーソース

2,300 円(税込)

Sautéed young chicken with green pepper sauce

パンまたはライス 付き With bread or rice

2,650 円(税込)

ローズマリーニンニクで香りをつけた骨付鶏もも肉を低温調理でじっくり火を入れ、皮周りをパリッとソテーしました。ピリッと辛味のあるグリーンペッパーと酸味の効いたゴールデンマスタードでお召し上がりください。



当店では同じ厨房、調理器具にて、食物アレルギーの原因となる食材（卵、乳、小麦、そば、落花生、くるみ、エビ、カニ等）を調理しており、調理工程も重複しております。また、食器・調理器具の洗浄は同一工程で行っております。その他、食材の接触等によりアレルギー物質が微量に混入する可能性がありますので、ご理解の上、ご判断頂きますようお願いいたします。

季節や入荷状況により、付け合せのお野菜が変更となる場合がございます。予めご了承ください。



ハンバーグ ドミグラスソース



Hamburg Steak with Demi-glace sauce 2,300 円 (税込)

パン または ライス 付き With bread or rice 2,650 円 (税込)

牛肉はお肉の食感と旨味を引き出すために粗挽き、豚肉は柔らかさを出すために細挽きにして、手ごねで一つ一つ丁寧に焼き上げたハンバーグです。伝統のドミグラスソースでお楽しみください。



サーモンのムニエル



Salmon Meuniere 2,300 円 (税込)

パン または ライス 付き With bread or rice 2,650 円 (税込)

厚切りにカットしたサーモンを、焦がしバターソースと手作りのタルタルソースの異なる2種類のソースでお楽しみください。



ポークカツレツ ドミグラスソース



Pork cutlet with Demi-glace sauce 2,300 円 (税込)

パン または ライス 付き With bread or rice 2,650 円 (税込)



ポークカツカレー



Pork cutlet curry 2,400 円 (税込)

サイドメニュー Side menu



プレーンオムレツ 1,050 円 (税込)

Plain omelette



クリームコーンスープ 800 円 (税込)

Cream corn soup



パン / ライス 各 350 円 (税込)

Bread or Rice



・写真はイメージです。
Products may differ from the photo.

・アレルギー物質の情報は特定原材料 8 品目を表示しております。
Information on allergic substances is shown for eight specific raw materials.

使用米表示 The Rice Traceability
当店では全て国産米を使用しております。
In our restaurant, 100% domestically produced rice is used.

当店では同じ厨房、調理器具にて、食物アレルギーの原因となる食材（卵、乳、小麦、そば、落花生、くるみ、エビ、カニ等）を調理しており、調理工程も重複しております。また、食器・調理器具の洗浄は同一工程で行っております。その他、食材の接触等によりアレルギー物質が微量に混入する可能性がございますので、ご理解の上、ご判断頂きますようお願いいたします。



ビーフカレーライス Beef curry and rice 1,850 円 (税込)



ハヤシライス Hashed beef rice (Hayashi rice) 1,850 円 (税込)



オムライス Omelette stuffed with rice(Ketchup sauce) (ケチャップソース) 2,000 円 (税込)



オムライス Omelette stuffed with rice (Hashed beef sauce: Hayashi sauce) (ハヤシソース) 2,200 円 (税込)



海老フライ タルタルソース添え Deep fried prawns with Tartar sauce 2,300 円 (税込)
パンまたはライス付き With bread or rice 2,650 円 (税込)



カニクリームコロッケ Crab cream croquette 2,300 円 (税込)
パンまたはライス付き With bread or rice 2,650 円 (税込)



ナポリタン Ketchup-based spaghetti (Neapolitan) 1,750 円 (税込)



・写真はイメージです。
Products may differ from the photo.

シェフおまかせサラダ (1~2人前) 700 円 (税込)
Chef's Choice Salad For 1 or 2 people portion
アレルギー物質についてはスタッフにお尋ねください。

当店では同じ厨房、調理器具にて、食物アレルギーの原因となる食材（卵、乳、小麦、そば、落花生、くるみ、エビ、カニ等）を調理しており、調理工程も重複しております。また、食器・調理器具の洗浄は同一工程で行っております。その他、食材の接触等によりアレルギー物質が微量に混入する可能性がありますので、ご理解の上、ご判断頂きますようお願いいたします。

アルコールメニュー Alcohol menu

生ビール Beer

・スーパードライ〈樽生〉

Draft Beer “Super Dry”

大グラス 400ml 800 円 (税込)
Large glass

グラス 200ml 500 円 (税込)
Glass

・エビス〈樽生〉

Draft Beer “Yebisu”

グラス 380ml 800 円 (税込)
Glass

・ソラチ –SORACHI–〈樽生〉

Draft Beer “SORACHI”

グラス 330ml 750 円 (税込)

ノンアルコール飲料 Non-alcoholic beverage

サッポロプレミアムフリー (334ml)

“Sapporo”

Premium Alcohol Free Beer-taste Drink

550 円 (税込)

・瓶ビール (中瓶) 500ml

Beer (Medium bottle) 850 円 (税込)

ワイン Wine

・精養軒セレクションワイン 720ml (赤 / 白) Bottled Seiyoken selection wine (Red / White)



グラス Glass 700 円 (税込)

ボトル 720ml Bottle 3,500 円 (税込)

・タリケロゼ Tariquet Rose (フランス産)

華やかなバラや甘酸っぱいラズベリーのようなアロマ、ほのかに香るスパイスがアクセント。
輝きのある、美しいロゼ色。フレッシュでフルーティーな味わい、余韻にも花の香りを感じる辛口ロゼワインです。

グラス Glass 700 円 (税込)

・樽詰☆スパークリングワイン ポールスター Sapporo sparkling wine

すっきりとした辛口、優しい泡の飲みやすいスパークリングワインです。

グラス Glass 700 円 (税込)

20歳未満の方への酒類の提供はお断り致します。 お車を運転されるお客様には、酒類の提供は出来ませんのでご了承下さい。

当店では同じ厨房、調理器具にて、食物アレルギーの原因となる食材（卵、乳、小麦、そば、落花生、くるみ、エビ、カニ等）を調理しており、調理工程も重複しております。また、食器・調理器具の洗浄は同一工程で行っております。その他、食材の接触等によりアレルギー物質が微量に混入する可能性がございますので、ご理解の上、ご判断頂きますようお願いいたします。

焼酎 Shochu (Japanese liquor similar to vodka)

・焼酎 魔王（芋）Mao Potato Shochu (glass) 900 円（税込）

（ロック / 水割り / お湯割り） On the rocks / With water / With hot Water

日本酒 Sake (Japanese traditional alcoholic drink)

・酔心 ブナのしずく（180ml）白ラベル

Pure Sake "Buna No Shizuku "

『ブナのしずく』を誕生させて以来、8年の間に積み重ねて来た技術が生んだお酒。 850 円（税込）
口当たり柔らかく、スッキリとした辛口。

・酔心 ブナのしずく（300ml）本醸造生貯蔵酒

Pure Sake "Buna No Shizuku "

ブナの原生林より湧き出る超軟水を 100% 使用し、醸し上げた本醸造酒を生貯 1,300 円（税込）
タイプに仕上げたお酒。自然風味豊かな旨さと生貯独特のフレッシュ感のある
すっきりとした味わい。

ウィスキー Whiskey

・竹鶴ピュアモルト (S) 980 円（税込） (W) 1,800 円（税込）

Whiskey "TAKETSURU Pure"

（ロック / 水割り / お湯割り / ハイボール）

On the rocks / With water / With hot Water/ With soda

カクテル Cocktail

・キール Kir

白ワインにカシスのリキュールを加えた、爽やかなカクテル。

グラス Glass

..... 700 円（税込）

・季節のカクテル Seasonal cocktails

..... 780 円（税込）

※提供内容は別紙をご参照ください



アラカルト A la carte



チーズ盛り合わせ

Assorted Cheese 1,350 円（税込）



ミックスナッツ

Mixed nuts 650 円（税込）



ソーセージ盛り合わせ

Assorted sausages 1,350 円（税込）

チーズは入荷状況により内容が異なる場合がございます。詳しくはスタッフへお尋ねください。

当店では同じ厨房、調理器具にて、食物アレルギーの原因となる食材（卵、乳、小麦、そば、落花生、くるみ、エビ、カニ等）を調理しており、調理工程も重複しております。また、食器・調理器具の洗浄は同一工程で行っております。その他、食材の接触等によりアレルギー物質が微量に混入する可能性がありますので、ご理解の上、ご判断頂きますようお願いいたします。

ドリンクメニュー Drink menu

コーヒー（ホット・アイス）

Hot / Iced Coffee 650 円（税込）

アイスティー（アールグレイ）

Iced tea : Earl grey flavored 650 円（税込）

紅茶（ポットサービス）

Hot tea : Nilgiri pot sarving 750 円（税込）

ニルギリ紅茶をポットサービスにてご提供いたします。

カフェオレ（ホット・アイス）

Hot / Iced Cafe au lait 750 円（税込）



コカ・コーラ

Coca Cola 650 円（税込）

りんごジュース

Apple juice 650 円（税込）

オレンジジュース

Orange juice 650 円（税込）

メロンクリームソーダ

Good old Melon cream soda



850 円（税込）

懐かしさ漂うクリームソーダ。
みずみずしいメロンとともに
お楽しみください。



自家製
辛口ジンジャーエール
Homemade ginger ale

750 円（税込）

国産の生姜と5種のスパイスを使った
精養軒オリジナルのジンジャーエールです。



生搾りレモンスカッシュ
Raw squeezed lemon squash

750 円（税込）

フレッシュなレモンを絞り、
上品な甘さの白蜜と合わせました。

当店では同じ厨房、調理器具にて、食物アレルギーの原因となる食材（卵、乳、小麦、そば、落花生、くるみ、エビ、カニ等）を調理しており、調理工程も重複しております。また、食器・調理器具の洗浄は同一工程で行っております。その他、食材の接触等によりアレルギー物質が微量に混入する可能性がありますので、ご理解の上、ご判断頂きますようお願いいたします。

SUMMER DRINKS

シエル・クリア

Ciel Clair

自家製レモンサワー

Homemade Lemon Sour



澄み渡る夏の青空のようなブルーリキュールにフレッシュレモン、ストロベリージン、焼酎をベースにして、パイン、ブドウ、パッションフルーツなどのトロピカルなジュースをブレンドしたりキュールを合わせました。フランス語で「晴天」 Ciel clair” を意味する暑い夏の日にぴったりな一杯をどうぞお楽しみください。



じっくり漬け込んだ自家製レモンを使用し、果実本来の香りとやさしい甘みを引き出しました。アクセントには華やかな香りのストロベリージンを加え、爽やかさのな香りが広がる、特製レモンサワーです。

各 780 円 (税込)

テイクアウトで人気の鴨場プリンを使用



プリン・ア・ラ・モード 1,500円(税込)

Pudding à la mode



ノスタルジーを感じるプリン・ア・ラ・モードです。なめらかな手作りプリンをお楽しみください。

入荷状況によりフルーツの内容が変わる場合がございます。Fruit selection may vary depending on availability.

表面の斑点はバニラビーンズによるものです。品質には問題ございません。

ヨーグルトムースにババロアを包んだパンダとお花を身に着けたバニラアイスのパンダ。



本店限定

双子パンダデザート Panda's dessert

コーヒーまたは紅茶(ポットサービス)付き



単品 single item



1,100円(税込)

with coffee or tea

1,400円(税込)

・写真はイメージです。Products may differ from the photo. ・アレルギー物質の情報は特定原材料8品目を表示しております。Information on allergic substances is shown for eight specific raw materials.

当店では同じ厨房、調理器具にて、食物アレルギーの原因となる食材(卵、乳、小麦、そば、落花生、くるみ、エビ、カニ等)を調理しており、調理工程も重複しております。また、食器・調理器具の洗浄は同一工程で行っております。その他、食材の接触等によりアレルギー物質が微量に混入する可能性がありますので、ご理解の上、ご判断頂きますようお願いいたします。

Dessert

すべてのスイーツにコーヒーまたは紅茶（ポットサービス）付き

季節
限定



マスクメロン ショートケーキ

Musk Melon Shortcake

上品な香りのマスクメロンを
ふんだんに使用しました。
口どけの良い生クリームとともに
お楽しみください。



1,400 円（税込）



チーズケーキ Cheesecake

濃厚なチーズのコクと
なめらかな口どけが楽しめます。

1,200 円（税込）



クッキーシュー Cookie Chou

素材の味を大切に、
やさしい甘さに仕上げました。

950 円（税込）



オレンジゼリー Orange jelly

香り豊かなオレンジを、喉越し
なめらかなゼリーに仕上げました。

950 円（税込）



シャインマスカット ゼリー Shine Muscat jelly

シャインマスカットの爽やかな
甘みが広がる季節限定のゼリーです。

950 円（税込）



テイクアウトもごさいます
入口レジにてお買い求めいただけます。



White coffee jelly

白いコーヒーゼリー



1,100 円 (税込)

ブラマンジェにほろ苦いゼリーと濃厚なバニラアイス、
コーヒークリームを重ねました。

Ice Cream



バニラアイスクリーム

Vanilla ice cream

650 円 (税込)



抹茶アイスクリーム

Green tea ice cream

650 円 (税込)



・写真はイメージです。

・アレルギー物質の情報は特定原材料8品目を表示しております。

Products may differ from the photo. Information on allergic substances is shown for eight specific raw materials.

季節のおすすめデザート Seasonal recommended desserts



ハーフサイズもごございます



ピーチパフエ

peach parfait



たまご



乳



小麦

2,800 円 (税込)

1,500 円 (税込)

甘酸っぱいラズベリーアイスと濃厚なバニラアイスを重ね、やわらかなフレッシュな桃をシロップで軽く煮込みました。

・写真はイメージです。

・アレルギー物質の情報は特定原材料8品目を表示しております。

Products may differ from the photo. Information on allergic substances is shown for eight specific raw materials.



いちごミルク



Shaved ice (Strawberry and condensed milk)

果肉感たっぷりの自家製いちごシロップと
ミルクのハーモニーが楽しめる一品です。

レギュラーサイズ

1,100 円

(税込)

レギュラーの
約3倍!

ラージサイズ

2,750 円

(税込)

抹茶あずき



Shaved ice (Matcha, whole sweet beans and condensed milk)

ほのかな抹茶の苦味、たっぷりとのせた
あずきの甘さが相性の良い一品です。

レギュラーサイズ

1,100 円

(税込)

レギュラーの
約3倍!

ラージサイズ

2,750 円

(税込)

レストラン本店 限定

TAKE OUT

※入口レジにてお買い求めいただけます



鴨場プリン

540 円 (税込)



クッキーシュー

350 円 (税込)



チーズケーキ

600 円 (税込)



オレンジゼリー

540 円 (税込)



Since 1872

～季節を味わう、特別なひととき～

季節限定メニュー

Seasonal Menu



マスクメロン ショートケーキ

芳醇な香りととろける甘さの
マスクメロンを贅沢に使用した、
季節限定のショートケーキ。

TAKE OUT 750 円 (税込)

EAT IN
コーヒーまたは紅茶 (ポットサービス) 付き

1,400 円 (税込)

アレルギー：卵・乳・小麦

ひんやり、
さわやか。

シャインマスカット ゼリー

シャインマスカットの爽やかな
香りと上品な甘みが広がる
季節限定のゼリーです。

TAKE OUT 540 円 (税込)

EAT IN
コーヒーまたは紅茶 (ポットサービス) 付き

950 円 (税込)



左野精養軒