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

Good old beef stew



3,000 円（税込）

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
- 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

上野精養軒ステーキメニュー

Ueno Seiyoken Steak Menu



和牛サーロインステーキ

Wagyu Sirloin Steak with Gravy sauce

グレイビーソース	4,980円(税込)
パン または ライス付き With bread or rice	5,330円(税込)



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

上野精養軒ステーキメニュー

Ueno Seiyoken Steak Menu



国産牛フィレ肉ステーキ　ドミグラスソース　4,980円(税込)

Domestic beef fillet steak with Demi-glace sauce

パン または ライス付き　5,330円(税込)

With bread or rice



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。



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）



海老と帆立のグラタン
Shrimp and scallop gratin 2,680 円（税込）

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。



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）



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）



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



シェフおまかせサラダ

Chef's Choice Salad

（1～2人前）

700 円（税込）

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



プレーンオムレツ

Plain omelette

1,050 円（税込）



クリームコーンスープ

Cream corn soup

800 円（税込）



パン / ライス

Bread or Rice

各 350 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.

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.

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）

・**瓶ビール**（中瓶）500ml
Beer（Medium bottle） ····· 850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）

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)

・醉心 ブナのしずく（180ml）白ラベル ---------- 850円（税込）

Pure Sake " Buna No Shizuku "

・醉心 ブナのしずく（300ml）本醸造生貯蔵酒 ---------- 1,300円（税込）

Pure Sake " Buna No Shizuku "

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）

アラカルト A la carte



ソーセージ盛り合わせ

Assorted sausages

1,350円（税込）

小麦



ポテトフライ

French fries

850円（税込）

小麦



チーズ盛り合わせ

Assorted Cheese

1,350円（税込）

たまご 乳 小麦



ミックスナッツ

Mixed nuts

650円（税込）

落花生 くるみ

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。

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）

乳

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

たまご 乳

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。

季節限定カクテル

9種類のボタニカル由来のシトラス香、ストロベリーの芳醇な香りと甘さが特徴のロンドンドライジン
「ビーフィーター ピンクストロベリー」にざくろシロップとカシスリキュールで爽やかな酸味を加えました。
“ルージュ フォンセ Rouge Foncé ” フランス語で「紅」を意味する鮮やかなカクテルをお楽しみください。



ざくろシロップ・カシスリキュール

ルージュ フォンセ

“ Rouge Foncé ”

Pomegranate syrup, cassis liqueur
strawberry gin cocktail

780 円(税込)

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

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。

こだわりの自家製レモンサワー

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、爽やかな味わいに仕上げた特製レモンサワーです。



レモンサワー

“ Lemon Sour ”

680 円（税込）

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

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。



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。
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.

Dessert

シャインマスカットの上品な甘みと
軽やかなクリームをお楽しみください。



季節限定

シャインマスカット ショートケーキ

Shine Muscat Shortcake

1,400 円（税込）

たまご 乳 小麦

すべてのスイーツに
コーヒーまたは紅茶
が付きます



栗の豊かな風味と、なめらかな
口どけを楽しめる秋の味わいです。



モンブラン

Mont Blanc

1,200 円（税込）

たまご 乳 小麦

世代を超えて親しまれる
懐かしい味わいのチョコレートケーキ。

チョコレートケーキ
Chocolate cake

1,200 円（税込）

たまご 乳 小麦

濃厚なチーズのコクと
なめらかな口どけが楽しめます。

チーズケーキ
Cheese cake

1,200 円（税込）

たまご 乳 小麦



クッキーシュー
Cookie Chou

950 円（税込）

たまご 乳 小麦

素材の味を大切に、やさしい甘さに仕上げました。



シャインマスカットゼリー
Shine Muscat jelly

950 円（税込）

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。



オレンジゼリー
Orange jelly

950 円（税込）

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。

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



ハーフサイズもございます

1,500円（税込）

シャインマスカットパフェ
Shine Muscat Parfait

2,800円（税込）

たまご　乳　小麦

みずみずしいシャインマスカットをたっぷり使用した季節限定パフェ。
果実そのものはもちろん、爽やかな甘みのマスカットゼリーとシャーベット。
一粒から最後のひと口まで、シャインマスカットの魅力を存分に味わえる贅沢な逸品です。

・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.

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



モンブラン
¥600



チーズケーキ
¥600



クッキーシュー
¥350



鴨場プリン
¥540



オレンジゼリー
¥540

～季節を味わう、特別なひととき～

季節限定メニュー

Seasonal Menu



シャインマスカット ショートケーキ

爽やかな甘みのシャインマスカットを
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）



上野 精養軒