

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

2,900 円 (税込)

Good old beef stew

パンまたはライス付き 3,250 円 (税込)

With bread or rice



たまご 乳 小麦

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



おとなのお子様ランチ!
どなたでもご注文いただけます

パンダプレート

Panda Plate

3,300 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



たまご 乳 小麦 エビ カニ

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。



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) 1,900 円 (税込)



オムライス Omelette stuffed with rice (Hashed beef sauce:Hayashi sauce) (ハヤシソース) 2,100 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)



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)

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。



ポークカツレット 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



プレーンオムレット 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。

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

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)

・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)

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)





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)



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)



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。



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。

生搾りレモンスクッシュ
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。



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。

テイクアウトスイーツを店内でもお楽しみください

ショートケーキ セット

Shortcake

コーヒーまたは紅茶（ポットサービス）付き
with coffee or tea



1,400円（税込）

口どけの良いスポンジ、生クリームに、甘酸っぱい旬の苺。
流行に左右されない、王道のショートケーキ。



クッキーシュー セット

Cookie Chou

コーヒーまたは紅茶（ポットサービス）付き
with coffee or tea



950円（税込）

素材の味を大切に、やさしい甘さに仕上げました。
テイクアウトでも人気の手作りシュークリームを
お楽しみください。

バニラアイスクリーム

Vanilla ice cream



650円（税込）



白いコーヒーゼリー

White coffee jelly



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。

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.

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。

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



数量限定

フルーツパフェ

Fruit Parfait



たまご



乳



小麦

2,800円(税込)

旬のフルーツを贅沢に使用した、彩り豊かなフルーツパフェ。
みずみずしい果実と、なめらかなクリームのお楽しみください。

・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.



五野精養軒

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

1個 540円(税込)

アレルギー：乳、卵



ショートケーキ

1個 750円(税込)

アレルギー：乳、卵、小麦



クッキーシュー

1個 350円(税込)

アレルギー：乳、卵、小麦