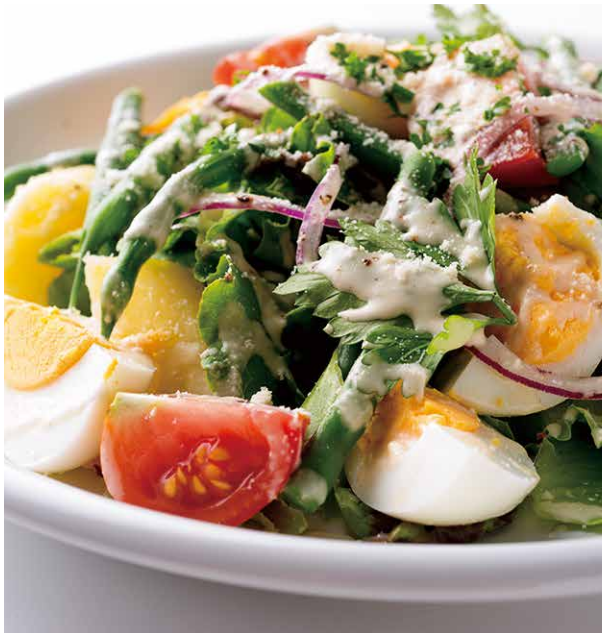
上野洋食 遠山

UENO YŌSHOKU TŌYAMA

SALAD

サラダ

R = Recommended Menu



ニース風サラダ

レギュラー（2~3名様） ¥1,100

ハーフ （1~2名様） ¥750

生ハムとパルミジャーノチーズのサラダ

レギュラー（2~3名様） ¥1,650

ハーフ （1~2名様） ¥1,100

SOUP

スープ

R コンソメロワイヤルスープ ¥600

遠山シェフのスペシャリテの一つ。ビーフコンソメとフレンチの技法で作る
“ロワイヤル”（洋風茶碗蒸し）が合わさり奏でる妙をお楽しみください。

GRATIN

グラタン

洋食屋さんのチキンクリームグラタン

¥1650

洋食屋さんのエビクリームグラタン

¥1800

APPETIZERS

おつまみ

ブルーチーズのオムレツ

¥1650

R 5種類のソーセージの盛り合わせ

¥1900

本日の前菜盛り合わせ	¥890
遠山特製メンチカツ	¥950
フライドポテト	¥500
ライス（熊本県産 もりのくまさん）	¥250
パン（群馬県桐生市 スタイルブレッド製）	¥250

※価格は全て税込になります。　※写真はイメージになります。

BIG PLATES

R = Recommended Menu

メインディッシュ

R 上野洋食遠山謹製 デミグラスソースハンバーグ

一週間かけてコトコト煮込み作り上げた入魂のデミグラスソースをご賞味ください。

200g / ¥2,500
250g / ¥3,000
300g / ¥3,500

R エビフライ＆デミグラスソースハンバーグ

¥2,900

ジャンボ海老フライ 自家製タルタルソース添え

¥1,600

国産鶏もも肉のレモンステーキ

¥2,200

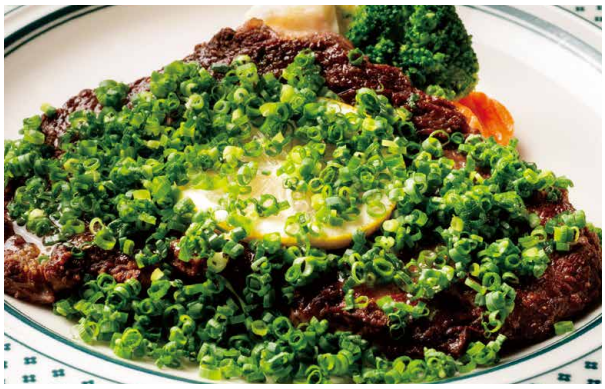
R 熊本県産天草ポークのカツレツ

温暖な気候で育った甘味と豊かな旨味が特徴です。

¥2,200

R 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

¥3,800



牛サーロインステーキ レモンソース

250g / ¥3100

GANDHI CURRY

ガンジーカレー

独自に配合した 10 種のスパイスとフレンチの技法を組み合わせ
長年の改良の末に完成した本格スパイシーカレーです。深い旨味と
じわじわ広がる芳香と辛味の三重奏はココロにまで染みてきます。

ガンジーエビフライカレー

(自家製タルタルソーストッピング ＋¥200)

¥2,100

ガンジーチキンカレー

¥1,800

ガンジーロースカツカレー

¥1,900

SET MENU

+¥600

・本日のミニサラダ　・コンソメロワイヤルスープ　・ライス又はパン

※お選び頂いたメインディッシュに上記ミニセットをお付け出来ます。

※価格は全て税込になります。　※写真はイメージになります。

DESSERT

デザート

デザートプレート（ケーキ２種＋アイス１種＋季節のフルーツ添え）　¥1,200

※画像はイメージです。 季節の仕入れ状況で一部変更になる場合がございます。

ティラミス

¥700

ガトーショコラ

¥700

焼きバナナ＆マシュマロ

¥850

プリンアフォガード

¥850

マチェドニア

¥850

クラッシックプリン

¥500

クレームブリュレ

¥750

クリームソーダ

（メロン・イチゴ・ブルーハワイ）

各¥700

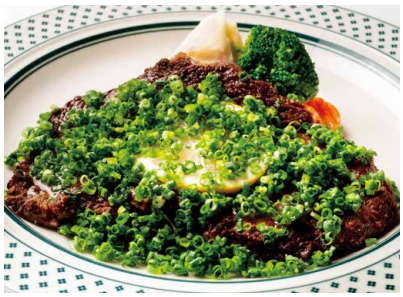
バニラアイス
もしくは
季節のアイス

※フレーバーはスタッフまでお尋ねください。

各¥350

COURSE MENU

コースメニュー



上野洋食遠山コース　お一人様 ¥4,200（2名様～）

- 本日の前菜盛り合わせ
- 自家製ローストビーフサラダ仕立て
- コンソメロワイヤルスープ
- 選べるメインディッシュ
- ライス又はパン
- 本日のデザート
- コーヒー又は紅茶

下記より１品をお選びください。一部プラス料金となります。

- デミグラスソースハンバーグ
- 国産鶏もも肉のレモンステーキ
- 熊本県産天草ポークのカツレツ
- ジャンボエビフライ，自家製タルタルソース添え
- エビフライ（2尾）＆デミグラスソースハンバーグ　＋¥600
- 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み　＋¥1,100

※価格は全て税込になります。　※写真はイメージになります。