

美食ノ
極
Kiwami

Produced by  ONODERA GROUP  BLEOC

銀座

おの
GINZA
ONODERA

銀座おのぞら監修 まぐろ御膳 3,700円



- ・天然本まぐろ 握り3貫
- ・ざるそばハーフ
- ・天ぷら盛り合わせ
- ・小鉢
- ・嶺岡豆腐

【まぐろ】

当店のまぐろは、豊洲まぐろ専門仲卸「やま幸」が厳選した天然まぐろを使用しております。

天然本まぐろを基本としておりますが、仕入れ状況や旬の時期によって天然ミナミマグロに変更する場合がございます。ご理解のほどよろしくお願いいたします。

【しゃり】

熟成された赤酢を使用。

【ざるそば】

北海道産石臼挽粉の十割そばを使用。

【嶺岡豆腐】

鮭 銀座おのぞら 弟本店監修。
濃厚なミルクをもちっと滑らかに固めた嶺岡豆腐。
甘味処「鎌倉くみ」のこだわりのゆで小豆を使用。



「やま幸」直送 天然本まぐろ使用

鉄火丼 2,600円

赤だし・漬物付



天然本まぐろ 握り3貫 2,080円

天然本まぐろ 握り5貫 3,080円

数量
限定

季節のかき揚げ丼

1,380円

赤だし・漬物付

旬の野菜と魚介類を使用したかき揚げ。
タレは特製かつおだしと
貝のエキスを本醸造醤油と煮詰め、
本格的な味に仕上げました。
ここでしか味わえない逸品を
お楽しみください。



おの
GINZA
ONODERA

天ぷら 銀座おのてら

具材は季節により異なります

ONODERA
GROUP

銀座
おの
てら
GINZA
ONODERA

東京・銀座に本店を構える「銀座おのてら」。
「銀座から世界へ」をコンセプトに、鮭・天ぷら・鉄板焼き・
薪焼きを3カ国に展開。
「食」を通じて洗練された日本文化を世界中に広げて
いくことを目指します。
豊洲の有名仲卸「やま幸」の本まぐろを使用。

「薪焼 銀座おのてら」

ミシュランガイド東京 一つ星掲載店

「鮭 銀座おのてら」ロサンゼルス店

ミシュランガイドカリフォルニア 二つ星掲載店

「銀座おのてら」の監修メニューを、「美食ノ極」でご提供いたします。



HANA・BIYORI御膳 2,700円

ごはん大盛 プラス100円

定食

ごはん・赤だし・小鉢(※)・漬物セット

ごはん大盛 プラス100円

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| 豚肉の生姜焼き定食 | 1,280円 |
| 唐揚げ定食 | 1,280円 |
| チキン南蛮定食 | 1,380円 |
| アジフライ定食 | 1,280円 |
| ヒレカツ定食 | 1,580円 |
| 和風おろしハンバーグ定食 | 1,380円 |
| 四川麻婆豆腐定食 | 1,180円 |
| 極み四川麻婆豆腐定食 サウナ飯
(麻辣油を添えて) | 1,280円 |



豚肉の生姜焼き定食



サウナ飯

極み四川麻婆豆腐定食

小鉢(※)の冷奴

北海道十勝地方で主に作られる

北海道大豆の代表銘柄「トヨマサリ」を使用。

濃厚で大豆の甘味、コクと風味が楽しめる自家製豆腐です。

注)麻婆豆腐定食の小鉢は冷奴ではございません。

注)小鉢は変更になる場合がございます。

丼

赤だし・漬物セット

ハーフは単品です
ごはん大盛 プラス100円

ヒレカツ丼	1,480円
ヒレカツ丼(ハーフ)	880円
親子丼	1,080円
親子丼(ハーフ)	680円
海老天丼	1,380円
ねぎとろ丼	1,380円
まぐろ山かけ丼	2,500円



ヒレカツ丼



まぐろ山かけ丼

カレー

カレーは中辛です
大盛 プラス350円

辛辣CURRY	サウナ飯	1,080円
ポークカレー		980円
チーズカレー		1,080円
ヒレカツカレー		1,480円
唐揚げカレー		1,180円
エビフライカレー		1,280円
ミニカレー		600円



辛辣CURRY



エビフライカレー

和麵

【あたたかいうどん】

かけうどん	780円
カレー南蛮うどん	980円
かき揚げうどん	980円
野菜天ぷらうどん	1,080円
海老天ぷらうどん	1,280円
釜玉うどん	980円

【冷たいうどん】

ざるうどん	780円
かき揚げざるうどん	980円
野菜天ざるうどん	1,080円
海老天ぷらざるうどん	1,280円

【あたたかいそば】

かけそば	780円
かけそば(ハーフ)	480円
カレー南蛮そば	980円
かき揚げそば	980円
野菜天ぷらそば	1,080円
海老天ぷらそば	1,280円

そば大盛 プラス270円

【冷たいそば】

ざるそば	780円
ざるそば(ハーフ)	480円
かき揚げざるそば	980円
野菜天ざるそば	1,080円
海老天ぷらざるそば	1,280円

そば大盛(十割そばを除く) プラス270円

北海道産石臼挽粉を使った十割のざるそばです

十割そば 880円

※十割そばは並盛のみです



釜玉うどん



カレー南蛮うどん



ざるそば

そば湯ございます

ラーメン

大盛 プラス200円

醤油ラーメン	980円
味噌ラーメン	980円
塩ラーメン	980円
とんこつラーメン	980円
担々麺	1,180円
ファイヤー担々麺 サウナ飯	1,230円
おのでら 淡麗醤油ラーメン	1,580円



ラーメン 大盛 プラス200円

追加一品

とろろ	200円
温泉卵	150円
大根おろし	150円
かき揚げ	300円
海老天ぷら<1本>	350円
野菜天ぷら盛り合わせ	350円
ごはん	250円
ごはんセット (ごはん・赤だし・漬物)	450円
いなり2個	350円



(大盛 プラス200円)

一品料理

自家製豆腐	580円	フライドポテト	680円
つけもの盛り合わせ	580円	鶏のから揚げ	680円
枝豆	480円	瀬戸内レモンチキンナゲット	680円
冷やしトマト	530円	瀬戸内レモンチキンナゲット	
キムチ	480円	& ホッターソース <small>(辛味ソース)</small>	780円
焼き餃子	580円		サウナ飯
だし巻き玉子	680円	オニオンリングフライ	580円
さばの文化干し	780円	串揚げ盛り合わせ	680円
ウインナー盛り合わせ	680円	<small>(豚ロース、鶏ささみチーズ、れんこん肉詰め、じゃがいも、うずら卵)</small>	
まぐろの山かけ	680円	揚げ出し豆腐	580円
天然本まぐろ刺身	2,500円	パリパリサラダ	780円
		HANA・BIYORIサラダ	1,100円



【自家製豆腐】

北海道十勝地方で主に作られる
北海道大豆の代表銘柄「トヨマサリ」を使用。
濃厚で大豆の甘味、コクと風味が楽しめます。



【瀬戸内レモンチキンナゲット &

ホッターソース(辛味ソース) **サウナ飯**
銘柄鶏『薩摩ハーブ悠然どり』を使った
瀬戸内レモンがほのかに香るナゲットです。
やみつきになる、辛味ソースを一緒に。



【パリパリサラダ】

そばを揚げ、サラダの上
のせました。



【天然本まぐろ刺身】 【まぐろの山かけ】

豊洲No.1まぐろ問屋「やま幸」直送の
天然本まぐろ使用。
※仕入れの都合上変更する場合がございます

アルコール

【Beer】

KIRIN一番搾り グラス	580円
KIRIN一番搾り ジョッキ	780円
アサヒスーパードライ(中瓶)	800円

【Craft Beer】

クラフト生 豊潤<496>	880円
クラフト生 シルクエール<白>	880円
クラフト生 よなよなエール	880円
クラフト生 おすすめ	880円

【Whiskey】

ウイスキー陸	580円
ウイスキー富士 シングルモルト	980円

【Hightball】

ハイボール	580円
ジンジャーハイボール	680円
コーラハイボール	680円
レモンハイボール	680円
山ぶどうハイボール	680円

【Sour】

レモンサワー	580円
オレンジサワー	580円
グレープフルーツサワー	580円
梅干しサワー	580円
ウーロンハイ	580円
緑茶ハイ	580円



20歳未満の方・お車を運転される
お客さまには、販売はできません。

【CRAFT BEER】



東京

豊潤<496>

シルクエール<白>



きめ細やかなふわとろの
泡と、口に広がる
麦のうまみ。

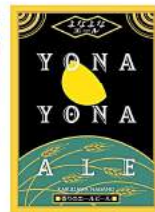
きめ細かなふわとろの
泡と、華やかな香り。
シルクのような

豊潤なのに、綺麗な後味。上質でまろやかな口当たり。

ヤッホー
ブルーイング

長野

よなよなエール



柑橘系を思わせる華やかでふくよかな香り、
ほんのり甘さを感じるコクとやわらかな苦味。

【ウイスキー】



ウイスキー陸

「ほのかな甘い香りと澄んだ
口当たり」のおいしさを強化
・アルコール度数：50%
・原材料：グレーン、モルト

ウイスキー富士
シングルモルト

SINGLE MALT
JAPANESE WHISKY

多彩なモルト原酒が織りなす、
果実味あふれる芳醇な味わい
・アルコール度数：46%
・原材料 モルト



アルコール



20歳未満の方・お車を運転される
お客さまには、販売はできません。

【焼酎】

幻の露(芋)	780円
黒霧島(芋)	580円
二階堂(麦)	580円
白水(麦)	580円
れんと(黒糖)	580円

【日本酒(冷酒)】

菊政宗(300ml)	980円
妙高山 泉寿翔(300ml)	1,080円
越の誉 吟醸酒(300ml)	1,380円

【Wine】

グラスワイン(赤)	580円
グラスワイン(白)	580円
カベルネ・ソーヴィニヨン(赤)	3,800円
ソーヴィニヨン・ブラン(白)	3,800円
コンチャトイロ スパークリング(白)	1,880円
メルシャン スパークドレッシー(白)	1,880円

【Plum Wine】

國盛 無濾過梅酒 知多	580円
果実酒(フルリア) 300ml	880円
(みかん・もも・ぶどう・ざくろ・和柑橘ミックス)	



【Original Cocktail】

木苺×レッドグレフル	880円
ピーチサンテリア	880円
エメラルドキウイクーラー	880円
レッドグレープフルーツピア	880円



木苺×レッドグレフル



ピーチサンテリア



エメラルドキウイクーラー



レッドグレープフルーツピア

ノンアルコール

【Non-Alcohol】

ノンアルコールビール	580円
氷零カロリーミット レモン	580円
氷零カロリーミット グレープフルーツ	580円
ノンアルスパークリング(ロゼ)	1,580円
ノンアルスパークリング(白)	1,580円

【Soft Drink】

ウーロン茶	400円
緑茶	400円
オレンジジュース	400円
グレープフルーツジュース	400円
ぶどうジュース	400円
コーラ	400円
ジンジャーエール	400円
メロンソーダ	400円
オロポ(オロナミンC+ポカリスエット)	580円

【Tea】

紅茶(HOT・ICE)	400円
エルダーフラワーティー(HOT・ICE)	550円
ハーブティー カモミールシトラス(HOT)	500円
ハーブティー ワイルドベリーハイビスカス(HOT)	500円

【Original(ICE)】

ローズウォーター	600円
ローズフィズ(ソーダ)	600円
エルダーフラワー×ミルク	500円
キウイラズベリーソーダ	650円
ノンアルサンダリア	650円
ブルーレモンソーダ	650円

COSTA
COFFEE



コーヒー (HOT・ICE)	450円
カフェラテ(HOT・ICE)	550円
フラットホワイト(HOT・ICE)	550円

※フラットホワイト

エスプレッソのほろ苦い風味とコクに、程よい甘さと100%国産牛乳のまろやかさを加えたヨーロッパスタイルのカフェラテ



ハーブティー
カモミールシトラス



ハーブティー
ワイルドベリーハイビスカス



ローズウォーター



キウイラズベリーソーダ



ノンアルサンダリア



ブルーレモンソーダ

【エルダーフラワー】

ハーブの一種。

和名はセイヨウニワトコ。

タンポポの白い花々の繊細で

優しい香りと柑橘の爽やかな清涼感が交互に広がっていきます。

レモンやライムの酸味から始まり、梨や黄桃を思わせる上品ながらも柔らかな甘みが余韻として続いています。



デザート

袋を
もみもみして
お召し上がり
ください



イチゴパフェ



MOMIMOMIシェイク



ソフトクリーム(バニラ)

イチゴパフェ

1,080円

【MOMIMOMIシェイク】



・季節替わり

880円



・エルダーフラワー(オレンジ&レモン果肉入り)

880円

【ソフトクリーム】



・季節替わり

580円



・バニラ

480円



・ミックス(季節替わり&バニラ)

580円

ぜんざい

580円

わらびもち&ソフト

580円

濃厚カフェオレプリン

830円

濃いめのコーヒーに牛乳の優しい甘さを加え、レトロ感を彷彿させる固めのカフェオレプリンです



濃厚カフェオレプリン



わらびもち&ソフト

期間限定

冷やし麺メニュー



冷製担々麺 1,180円

美食ノ極人気メニュー「担々麺」を冷やし麺でご提供。
胡麻のコクがありつつもさっぱりといただける、夏一押しの一品です。

(大盛 プラス200円)

冷やしラーメン(塩柑橘) 980円

こだわりの出汁に、レモン、ゆず、日向夏の3種類の柑橘が合わさったさっぱり味の冷やしラーメンです。
酸っぱい料理が苦手な方にもおすすめです。

(大盛 プラス200円)



美食ノ極
Produced by ONODERA GROUP & LEOC
Kiwami

花景の湯 1階

営業時間 11:00~22:00

(ラストオーダー 21:30)

ほたるびより

5/24(金)~7/1(月)

期間限定メニュー

数量
限定



ほたる御膳 3,000円

天然マグロ・とろろ
冷製茶碗蒸し・小鉢
ごはん・赤だし・漬物
抹茶ゼリー&白玉

ごはん・まぐろ・とろろを
お好みの食べ方でお召上がりください。
冷製茶碗蒸しはこだわり出汁が自慢の一品です。

当店のまぐろは、豊洲まぐろ専門仲卸「やま幸」が厳選した
天然まぐろを使用しております。
天然本まぐろを基本としておりますが、仕入れ状況や旬の
時期によって天然ミナミマグロに変更する場合がございます。
ご理解のほどよろしくお願いいたします。

蛍丸サイダー

450円

阿蘇神社門前町の水基(みずぎ)から
湧き出る恵みで作られた、爽やかな
マスカット味の、やさしい炭酸のサイダーです



※表示価格は全て税込みです

※写真はイメージです