

美食ノ 極

Kiwami

Produced by ONODERA GROUP BLEOC



銀座おのでら監修 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】

鮫 銀座おのでら 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「鎌倉くるみ」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



天然本まぐろ
握り3貫 2,080円
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。



銀座
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、鮨・天ぷら・鉄板焼き・
薪焼きなどを、3カ国で展開。
「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』5年連続星掲載

「鮨 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』5年連続星掲載

「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。

※表示価格は全て税込みです

※写真はイメージです



HANA・BIYORI御膳 2,700円

ごはん大盛 プラス100円



お刺身定食 2,300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



極み四川風麻婆豆腐定食 1,280円
(麻辣油を添えて)

サウナ飯



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

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。

天然本まぐろの

「まぐろ三昧丼」

冷奴・赤だしセット

2,280円



「やま幸」直送
天然本まぐろ使用



丼



まぐろ山かけ丼 2,500円

赤だし・漬物セット

ハーフは除く
ごはん大盛 プラス100円



脂がのった鰯としらすの丼 1,380円



海老天丼 1,680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

カレー

カレーは中辛です(大盛 プラス350円)



辛辣CURRY 1,080円



チーズカレー 1,080円



ポークカレー 980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

そば

そば大盛(十割そばを除く) プラス270円



かき揚げざるそば 980円



野菜天ざるそば 1,080円



海老天ざるそば 1,280円



かけそば 780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
※そば湯ございます



カレー南蛮そば 980円

うどん

【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



かけうどん 780円



釜玉うどん 980円



かき揚げざるうどん 980円



海老天ぷらうどん 1,280円

単品

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
赤だし	200円
ごはんセット (ごはん・赤だし・漬物)	450円
いなり2個	350円

ラーメン

ラーメン 大盛 プラス 200円

味噌に海老粉末を練りこみ、野菜の旨味と甘味を加えた濃厚なラーメンスープに三種の小麦をブレンドした心地良い弾力の熟成麺。海老の旨味がつまった至極の一杯です。

おのでら
濃厚えび味噌ラーメン
1580円

おのでら
濃厚えび
味噌ラーメン

おのでら
GINZA
ONODERA

廻転鮪銀座おのでら



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
1,230円

一品料理

天然本まぐろ刺身 2,500円

「天然本まぐろ刺身」・「まぐろの山かけ」は
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



まぐろの山かけ	680円
自家製豆腐	580円
つけもの盛り合わせ	580円
枝豆	480円
冷やしトマト	530円
キムチ	480円
焼き餃子	580円
だし巻き玉子	680円
さばの文化干し	780円
ウインナー盛り合わせ	680円



自家製豆腐



つけもの盛り合わせ



冷やしトマト



キムチ



焼き餃子



だし巻き玉子



ごぼうチップス



イカ軟骨ピリ辛揚げ



皮つきポテトフライ



鶏のから揚げ



瀬戸内レモンチキンナゲット
& ホッターソース



パリパリサラダ



蒸し鶏のゆず味噌サラダ



HANA・BIYORIサラダ

ごぼうチップス	580円
イカ軟骨ピリ辛揚げ	580円
皮つきポテトフライ	550円
鶏のから揚げ	680円
瀬戸内レモン チキンナゲット	680円
瀬戸内レモン チキンナゲット (辛味ソース) & ホッターソース	780円

オニオンリングフライ	580円
揚げ出し豆腐	580円
パリパリサラダ	780円
蒸し鶏のゆず味噌サラダ	980円
HANA・BIYORIサラダ	1,100円

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。

【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 よなよなエール	880円
クラフト生 シルクエール<白>	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

【CRAFT BEER】



東京

シルクエール<白>

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
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

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

ウイスキー富士
シングルモルト



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・イ・トロ サンライズ スパークリング(白)	1,880円 ※ハーフボトル
メルシャン スパークドレッシー(白)	1,880円 ※ハーフボトル

【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
ピーチサングリア	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



グラスワイン(赤)



グラスワイン(白)



カベルネ・
ソーヴィニヨン(赤)



ソーヴィニヨン・
ブラン(白)



コンチャ・イ・トロ
サンライズ
スパークリング(白)



メルシャン
スパーク
ドレッシー(白)



木苺×
レッドグレフル



ピーチサングリア



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

※表示価格は全て税込みです

※写真はイメージです

ソフトドリンク

【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
山ぶどう	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

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

【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

Mighty Leaf
WHOLE LEAF TEA

CHAMOMILE CITRUS
CAMILLE AGRUMES

Herbal Tea | Tisane
No Caffeine | Sans Caféine



ハーブティー
カモミールシトラス

Mighty Leaf
WHOLE LEAF TEA

ORGANIC
WILD BERRY HIBISCUS
HIBISCUS ET BAIES SAUVAGES BIOLOGIQUE

Herbal Tea | Tisane
No Caffeine | Sans Caféine



ハーブティー
ワイルドベリーハイビスカス

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 1,080円



MOMIMOMIシェイク 各種880円



ソフトクリーム
バニラ・ミックス
(季節替わり&バニラ)
580円

花より和菓子セット 650円



ぜんざい 580円



LEMONシャーベット 300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 830円



わらびもち&ソフト 580円

※表示価格は全て税込みです

※写真はイメージです