

美食ノ
極
Kiwami

Produced by ONODERA BLEOC
GROUP

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】
豊洲No.1の
まぐろ問屋
「やま幸」直送
天然本まぐろ使用。

【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
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
お愉しみてください。



天ぷら 銀座おのぞら



東京・銀座に本店を構える「銀座おのぞら」。
「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 銀座おのぞら」
ミシュランガイド東京 一つ星掲載店
「鮭 銀座おのぞら」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

「銀座おのぞら」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

定食 ごはん・赤だし・小鉢(※)・漬物セット

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| 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 |
| 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

- | | |
|------------|--------|
| 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 |



ヒレカツ丼



海老天丼

カレー

- | | |
|---------------------|--------|
| 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

和麺

【あたたかいうどん】

かけうどん	780円
かけうどん(ハーフ)	480円
カレー南蛮うどん	980円
カレー南蛮うどん(ハーフ)	780円
鶏南蛮うどん	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

【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
カレー南蛮そば(ハーフ)	780円
鶏南蛮そば	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

【冷たいうどん】

ざるうどん	780円
ざるうどん(ハーフ)	480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

【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

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



釜玉うどん



鶏南蛮そば



ざるそば

そば湯ございます

※表示価格は全て税込みです

※写真はイメージです

ラーメン

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
おのでら濃厚えび味噌ラーメン	1,580円



醤油ラーメン



とんこつラーメン



サウナ飯

ファイヤー担々麺

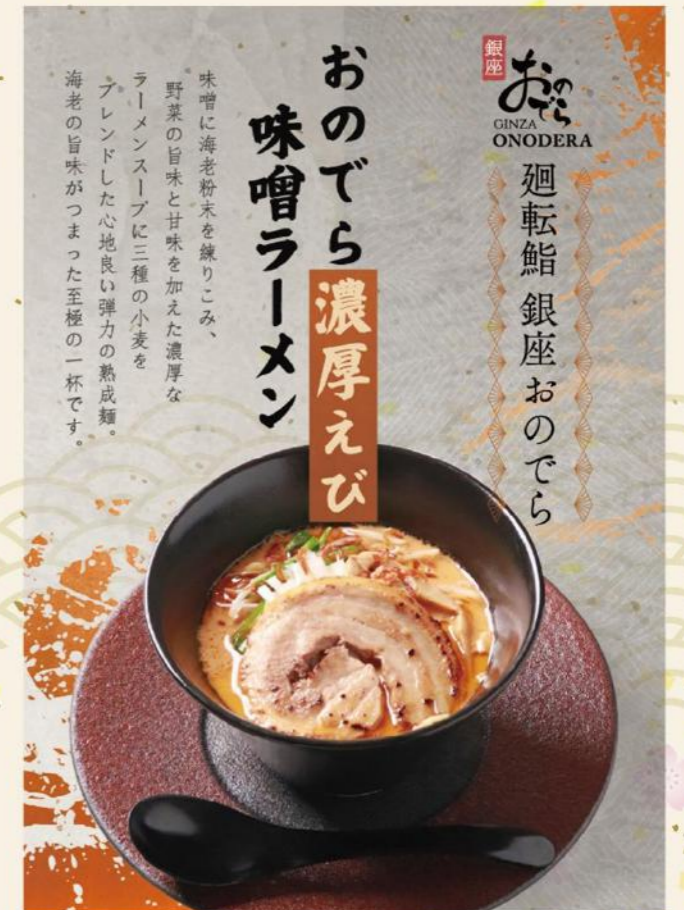
ラーメン 大盛 +200円

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	300円
ごはんセット (ごはん・赤だし・漬物)	500円
いなり2個	350円

※表示価格は全て税込みです

※写真はイメージです



おのでら濃厚えび味噌ラーメン

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。海老の旨味がまったに至極の一杯です。

おの 廻転鮪銀座おのでら

一品料理

自家製豆腐	580円	焼き餃子	580円
つけもの盛り合わせ	580円	オニオンリングフライ	580円
枝豆	480円	出汁巻き玉子	680円
冷やしトマト	530円	揚げ出し豆腐	580円
キムチ	480円	アジフライ	680円
フライドポテト	680円	ウインナー盛り合わせ	680円
鶏の唐揚げ	680円	パリパリサラダ	780円
バッファローウィング サウナ飯	780円	HANABIYORIサラダ	1,100円
さばの文化干し	780円	天然本まぐろ刺身	2,500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。



【パリパリサラダ】
そばを揚げ、サラダの上
のせました。



【まぐろ刺身】
豊洲No.1まぐろ問屋
「やま幸」直送の
天然本まぐろ使用。

サウナ飯 【バッファローウィング】
辛味と酸味の効いた奥行きのある
ソースを手羽にからめた、やみつきになる、
NY州バッファロー生まれの一品です。

バーガー・ドッグ

オリジナル照り焼きバーガー	1,380円
ホットドッグ	680円
ポテトセット	250円



オリジナル照り焼きバーガー

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

STOP 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>



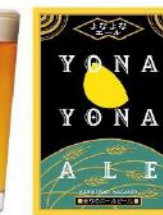
きめ細やかなふわとろの
泡と、口に広がる
麦のうまみ。

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
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よやかな香り、
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

STOP 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・ソーヴィニオン(赤)	3,800円
ソーヴィニオン・ブラン(白)	3,800円
コンチャイトロ 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】

豊潤梅酒(ロック・ソーダ・水割り)	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
ピーチサンダリア	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



ピーチサンダリア



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



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きます。



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



マンゴーパフェ



MOMIMOMIシェイク(季節替わり)

イチゴパフェ

マンゴーパフェ

1,080円

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



ソフトあんみつ

880円

ぜんざい

580円

わらびもち&ソフト

580円



ソフトあんみつ



わらびもち&ソフト