

美食ノ極

Kiwami

Produced by  ONODERA GROUP 

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】
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
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

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
お愉しみください。



銀座
おの
GINZA
ONODERA
天ぷら 銀座おのでら

ONODERA
GROUP

銀座
おの
GINZA
ONODERA

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

「銀座おのでら」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	1,480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。

丼 赤だし・漬物セット

ヒレカツ丼	1,380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

【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

【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

【冷たいそば】

ざるそば	880円
ざるそば(ハーフ)	680円
かき揚げざるそば	1,080円
野菜天ざるそば	1,180円
海老天ぷらざるそば	1,380円

【冷たいそば】

北海道産 石臼挽粉の
十割そばを使用。



釜玉うどん



鶏南蛮そば



ざるそば

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



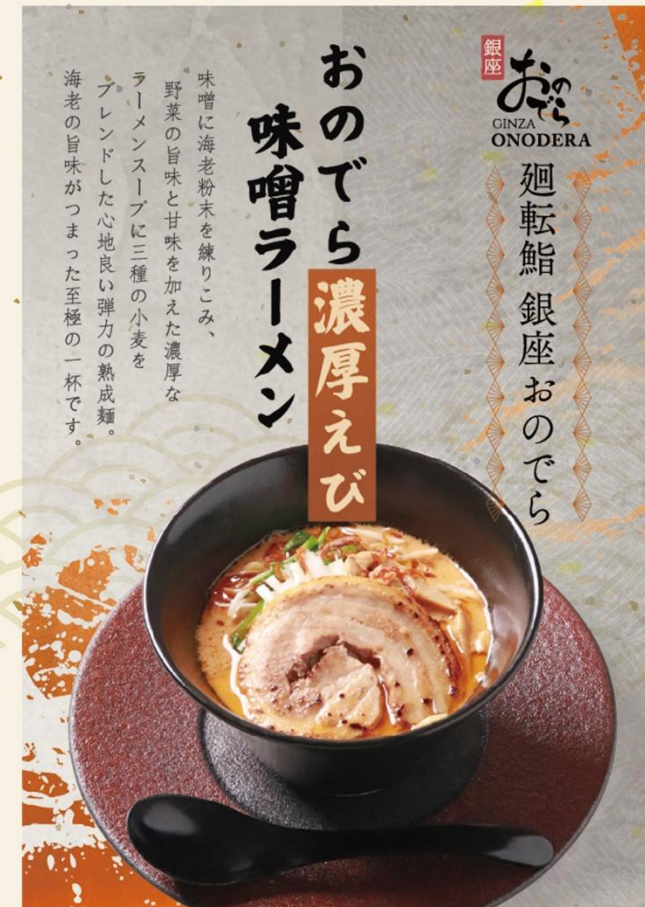
ファイヤー担々麺

サウナ飯

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



おのでら
GINZA
ONODERA

廻転鮨 銀座おのでら

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。
海老の旨味がつまった至極の一杯です。

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、サラダの上に
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
チキン竜田バーガー(カラーバンズ)	1,380円
ホットドッグ	680円
ポテトセット	250円



※表示価格は全て税込みです

※写真はイメージです

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

※表示価格は全て税込みです

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。

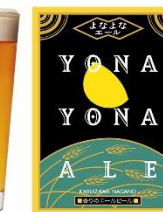
きめ細かなふわとろの
泡と、華やかな香り。
シルクのような

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

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



※写真はイメージです

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 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

※表示価格は全て税込みです

※写真はイメージです

ノンアルドリンク

【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(赤)	1,580円
ノンアルスパークリング(ロゼ)	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
ノンアルサンテリア	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



ノンアルサンテリア



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。



※表示価格は全て税込みです

※写真はイメージです

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