

秋のおすすめ

霧島黒豚メンチカツ

680円



とろ茄子肉のせ天味噌風味

600円



蓮根挟み揚げ

600円



冷製 焼き茄子麻辣だれ

580円



麻辣メンマ

430円



蕨焼き鰹のガリマヨ

1,350円



秋色かぼちゃプリン

650円



マロンベリーパルフェ

650円



ジェラート
フルーツシャーベット

(内容は不定期で変更となります)



シングル 250円

ダブル 330円

トリプル 400円

「やま幸」直送
天然本まぐろ使用



秋のおすすめ

まぐろとネギトロ山かけ丼

2,350円



まぐろ赤身 3貫

1,500円



天然まぐろの山かけ

1,100円



秋刀魚

秋刀魚の塩焼き定食

1,450円



秋鮭と茸のみぞれ餡定食

1,590円



なめこおろし蕎麦

950円



鮭茶漬

880円



にんにく香る明太もちピザ

1,400円



※表示価格は全て税込みです

※写真はイメージです



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 1,450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 銀座おのでら

具材は季節により異なります

ONODERA
GROUP

銀座
おの
でら
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、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 銀座おのでら」

『ミシュランガイド東京』6年連続星掲載

「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。

※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

2,800円



「やま幸」直送
天然本まぐろ使用



- お品書き -

ごはん・赤だし・刺身・天ぷら・焼き物(肉・魚)・自家製豆腐(※)
・小鉢・サラダ・香の物・昆布佃煮・水菓子



天ぷら定食

(内容は変更になる場合がございます。)

1,750円



やま幸 本まぐろと刺身定食

「やま幸」直送
天然本まぐろ使用

2,370円



金華鯖の昆布干し定食

1,550円

※表示価格は全て税込みです

※写真はイメージです



定食

ごはん・赤だし・小鉢・漬物セット

ごはん大盛 プラス150円



極み四川風麻婆豆腐定食 1,350円
(麻辣油を添えて)



2種の豚肉生姜焼き定食 1,350円



唐揚げ定食 1,350円



チキン南蛮定食 1,450円



アジフライ定食 1,350円



鯉薫る和風ハンバーグ定食 1,450円



三元豚のロースカツ定食 1,650円

小鉢(※)の「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

おすすめメニュー

「やま幸」直送
天然本まぐろ使用



天然本まぐろの
「炙り入り極みまぐろ丼」
漬物・赤だしセット 2,900円

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。

青森県産 青森サーモン使用



「サーモンしらす丼」
漬物・赤だしセット
青森県産 青森サーモン使用 2,090円

廻転鮓
銀座おのてらの
赤酢を使用！



※天然本まぐろの
「炙り入り極みまぐろ丼」、
「サーモンしらす丼」、
共に赤シャリを使用しています。

※表示価格は全て税込みです

※写真はイメージです

丼

赤だし・漬物セット(ハーフは除く)

ごはん大盛 プラス150円



うな重 2,580円



ヒレカツ丼 1,550円
ハーフヒレカツ丼 950円



親子丼 1,150円
ハーフ親子丼 750円



海老天丼 1,750円



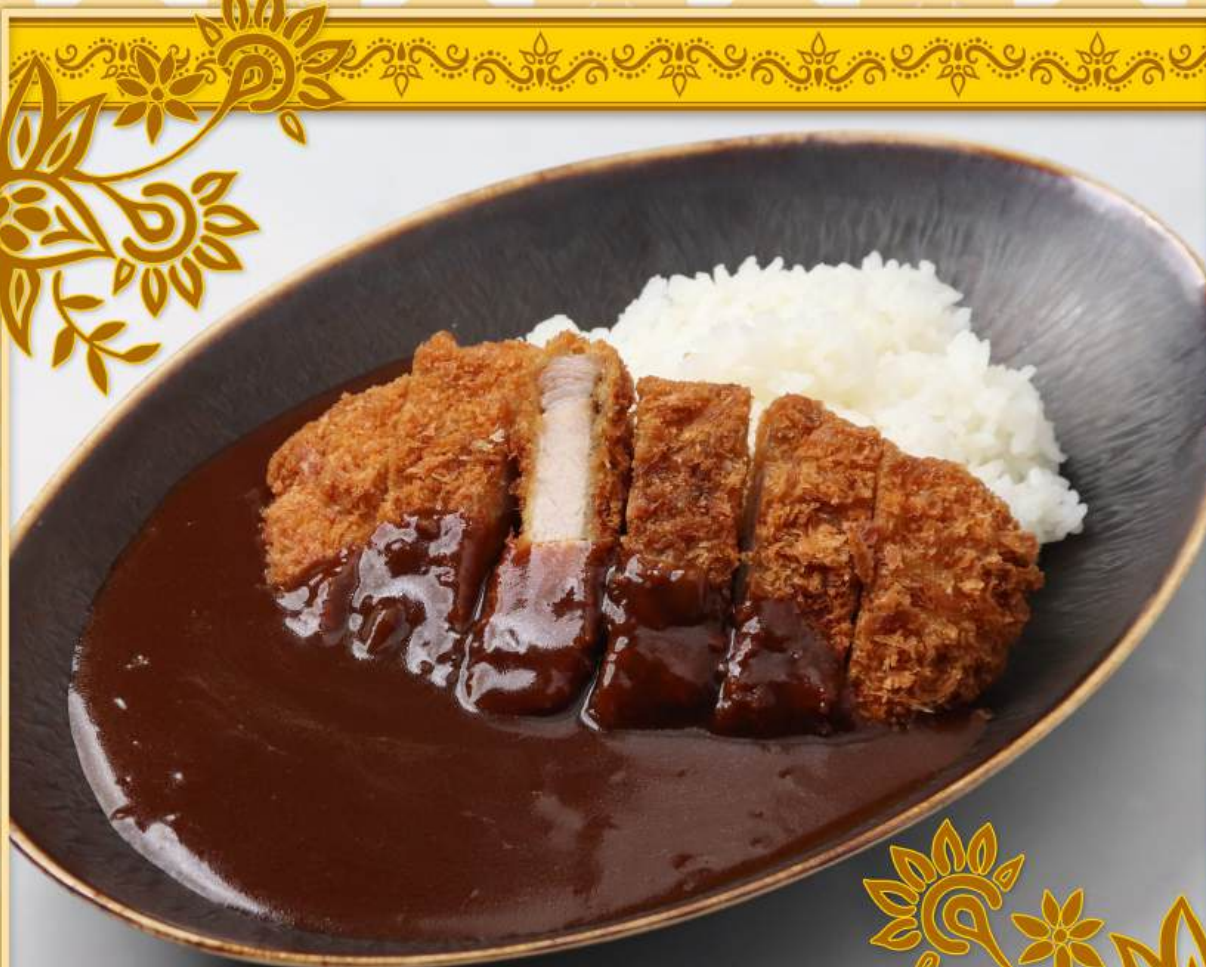
まぐろとネギトロ山かけ丼 2,350円

※表示価格は全て税込みです

※写真はイメージです

カレー

カレー 大盛 プラス380円



三元豚のカツカレー 1,800円



サウナ飯

辛辣カレー

1,150円



ポークカレー

1,050円



ミニカレー

670円

※表示価格は全て税込みです

※写真はイメージです

カレー

無水チキンカレー

～香味の極み～

1,800円



16種類のスパイスを使ったチキンたっぷりのカレーです

独自比率で配合した種類豊富なスパイスの力で、美容効果や免疫力向上にも期待ができ、味だけではなく心にもカラダにも嬉しいカレーとなっております。
全て手作業でほぐしたチキンはジューシーかつボリューム感が感じられるとても満足度の高い逸品です。

無水チキンカレー・ナン or ごはん・ポテトフライ・チーズソース・サラダ・ラッシー

そば

【あたたかいそば】

かけそば	830円
かけそば（ハーフ）	530円
カレー南蛮そば	1,030円
かき揚げそば	1,030円
野菜天そば	1,130円
海老天ぷらそば	1,330円
とろろそば	1,010円

そば大盛(十割そばを除く) プラス270円



かき揚げざるそば 1,030円



かけそば 830円

【冷たいそば】

ざるそば	830円
ざるそば（ハーフ）	530円
かき揚げざるそば	1,030円
野菜天ざるそば	1,130円
海老天ぷらざるそば	1,330円
とろろそば	1,010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 930円

※十割そばは並盛のみです ※そば湯ございます



野菜天ざるそば 1,130円



カレー南蛮そば 1,030円

うどん

【あたたかいうどん】

かけうどん	830円
カレー南蛮うどん	1,030円
かき揚げうどん	1,030円
野菜天うどん	1,130円
海老天ぷらうどん	1,330円
釜玉うどん	1,030円
とろろうどん	1,010円

.....

【冷たいうどん】

ざるうどん	830円
かき揚げざるうどん	1,030円
野菜天ざるうどん	1,130円
海老天ぷらざるうどん	1,330円
とろろうどん	1,010円



海老天ぷらうどん 1,330円



かけうどん 830円



釜玉うどん 1,030円

単品

とろろ	230円
温泉卵	180円
大根おろし	180円
かき揚げ	330円
海老天ぷら<1本>	380円
野菜天盛り合わせ	380円
.....	
ごはん	280円
赤だし	200円
ごはんセット	480円
(ごはん・赤だし・漬物)	
焼きおにぎり	380円

ラーメン

ラーメン 大盛 プラス 200円

北海道産赤味噌を独自にブレンドし
青森県産のんにくとラーズを
長時間炒めた濃厚なオイルを合わせたスープが
ちぢれ麺によくからみ
香味野菜の旨味で最後まで飽きずに楽しめる逸品です

おのでら
濃厚赤味噌ラーメン
1,680円

ミニごはんセット

- ・ごはん(少なめ) プラス 230円
- ・ミニ釜揚げしらすごはん プラス 400円
- ・ミニ豚生姜焼ごはん プラス 400円



醤油ラーメン
1,030円



味噌ラーメン
1,030円



塩ラーメン
1,030円



とんこつラーメン
1,030円



担々麺
1,230円



ファイヤー担々麺
1,280円

※表示価格は全て税込みです

※写真はイメージです



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

枝豆	510円
梅なんこつ	520円
つけもの盛り合わせ	610円
自家製豆腐	610円
本まぐろと茄子の焼浸し	780円
冷やしトマト	560円
塩昆布ガリトマト	750円
パリパリサラダ	810円
-わさび醤油ドレッシング-	
蒸し鶏のごまドレサラダ	980円
釜揚げしらすとトマトのサラダ	980円



自家製豆腐



本まぐろと茄子の
焼浸し



塩昆布ガリトマト



パリパリサラダ



蒸し鶏のごまドレサラダ



釜揚げしらすと
トマトのサラダ



砂肝炭火焼



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



アジフライ



タコのからあげ



焼き餃子



だし巻き玉子

ヤゲン軟骨炭火焼き	860円
砂肝炭火焼き	810円
皮つきポテトフライ	550円
鶏のから揚げ	710円
瀬戸内レモン チキンナゲット	710円
アジフライ	810円
タコのからあげ	850円
焼き餃子	630円
だし巻き玉子	710円
金華鯖の昆布干し	1,000円
ウインナー盛り合わせ	710円
ねぎチャーシュー	540円
ごぼうチップス(平日限定)	610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	880円
-------	------

※各種ビールは同一のグラスを使用しております。

【Whiskey】

ウイスキー富士 シングルモルト	980円
ウイスキー	580円

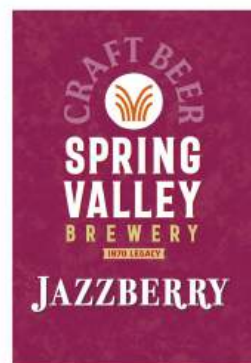
【Hightball】

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】



※内容は不定期で変更になります

【ウイスキー】



SINGLE MALT
JAPANESE WHISKY

ウイスキー富士
シングルモルト

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
スパークリングワイン ビーニャ・バルディエソ ブリュット	1,950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
-------------	------

【Original Cocktail】

木苺×レッドグレフル	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ビア	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)



スパークリングワイン
ビーニャ・バルディエソ
ブリュット



メルシャン
スパーク
ドレッシー(白)



木苺×
レッドグレフル



エメラルド
キウイクーラー



レッド
グレープフルーツ
ビア



※表示価格は全て税込みです

※写真はイメージです

ノンアルコール

【Original(ICE)】



エルダージンジャー

500円



ノンアルコールサングリア

650円



ブルーレモンソーダ

650円



ピーチウーロン

500円



ローズレモネード

500円



マンゴーソーダ

500円



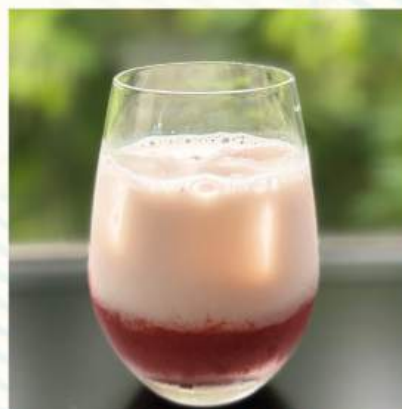
ピーチラズベリーソーダ

650円



れもんみるく

500円



いちごみるく

500円



【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。

※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
ノンアルコールスパークリング(ロゼ)	1,580円
ノンアルコールスパークリング(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

※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

季節のデザート
(数量限定)



秋色かぼちゃプリン
650円

季節のデザート



マロンベリーパルフェ
650円



わらびもち&ソフト
610円

※セット内容は一部変更する
場合がございます。



花より和菓子セット
680円



抹茶白玉ぜんざい
610円



ソフトクリーム パニラ
510円



紅はるか
季節のソフト ... 610円
Soft Service Cream
季節のソフト&パニラ ... 610円



フロート

メロンソーダ・コーラ・ジンジャーエール・
コーヒー・ウーロン茶・オレンジジュース・
山ぶどう

持ち出し
OK
850円

※表示価格は全て税込みです

※写真はイメージです

美食ノ 極

Kiwami

Produced by ONODERA GROUP BLEOC