

こだわり続けて五十有余年
本屋は厳選素材を礎に「だしが
命の
伝統へ
うす味」

銀座木屋

当店のうどんは、北海道産の小麦を使用しております。

※お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。

（食物アレルギーがご心配のお客様へ）1. アレルゲンに関しては係りの者にお尋ねください。2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。「うどん」と「そば」は、同じ茹で麺機を使用しております。そばアレルギーなどお持ちの方は、十分お気をつけください。

木屋のおすすめ

そばにも変更できます



つゆは、木屋独自のかえしに
鶏がらスープを加えた
この一品だけのための
特別ブレンド。

黒豚うどん 柚子胡椒添え
1,800円



出汁のきいたうどん屋のカレーに
カラリと揚げた海老の天ぷらと
とろり温泉たまご。

海老天温玉カレーうどん
2,050円



天ぷらの旨みが
特製ブランドのつゆに絡み合う
黒豚うどんだけの特別な味わい。

海老天黒豚うどん
2,100円

カレー 1,450円

海老天カレー 1,750円

温玉カレー 1,750円

温玉黒豚 2,100円

海老天温玉黒豚 2,400円

木屋の冷たい
うどんとそば

冷

キリッとしめた麺が
つゆの味をひきたてます。



鴨の旨みとねぎの甘みの
滋味深い味わい。

鴨汁うどんまたはそば
1,900円



海老の天ぷら 2,150円



梅おろし 1,550円



からすみそば 2,050円

そばのみのご提供です



貝柱のかき揚げ 1,850円



冷やしとろろ 1,450円



せいろ 950円



野菜の天ぷら 1,800円

トッピング

たぬき	+150円	生たまご	+250円
わかめ	+200円	温泉たまご	+300円
きつね	+200円	海老の天ぷら 1尾	+300円
大根おろし	+200円	とろろ	+350円
おもち 1個	+250円		
梅干し	+250円		
なめこ	+250円		
		麺大盛り	+350円

木屋の温かい うどんとそば

香り高い薄めのだしが
うどんによく合います。



鴨の旨みとねぎの甘みの
滋味深い味わい。

鴨南うどんまたはそば
1900円



貝柱のかき揚げ

1,850円



黒豚 柚子胡椒添え

1,900円



野菜の天ぷら

1,800円



はまぐり

1,750円



生湯葉玉子とじ

1,750円



鍋焼きうどん

2,200円

カラリと揚げた天ぷらは調理人ならではの技。



海老の天ぷらうどんまたはそば
2,150円

麺大盛り
+350円



カレー 1,450円



鶏のつくね 1,450円



きつね 1,050円



とろろ 1,450円



玉子とじ 1,250円



いわしのつみれ 1,450円

トッピング

- | | |
|--------------|----------------|
| たぬき +150円 | 梅干し +250円 |
| きつね +200円 | なめこ +250円 |
| わかめ +200円 | 生たまご +250円 |
| 大根おろし +200円 | 温泉たまご +300円 |
| おもち 1個 +250円 | 海老の天ぷら1尾 +300円 |
| | とろろ +350円 |

うどん御膳

ごはんものとうどんの
ダブルセット

そばにも変更できます

温 冷



温 冷
❖ うな井御膳 3,400円

井単品 (うどん屋のお吸い物付き) 2,800円



温 冷

❖ 海老天井御膳 2,650円

井単品 (うどん屋のお吸い物付き) 2,050円



温 冷

❖ かつ井御膳 2,600円

井単品 (うどん屋のお吸い物付き) 2,000円



温 冷

❖ 野菜天井御膳 2,350円

井単品 (うどん屋のお吸い物付き) 1,750円



温 冷

❖ 親子井御膳 2,500円

井単品 (うどん屋のお吸い物付き) 1,900円

ご飯大盛り +150円
うどんのみのご提供です
麺大盛り +350円



木屋鍋

自家製のいわしつみれと
鶏つくねが醸し出す
絶妙なまろやかさと
深いコクが自慢です。

❖ 木屋鍋 2人前より承ります 1人前 4,000円

自家製いわしつみれ
はまぐり
お野菜

自家製鶏つくね
お豆腐
べのうどん

酒菜



海老の天ぷら 1,850円



貝柱のかき揚げ 1,550円



野菜の天ぷら 1,450円



ごぼうの唐揚げ 950円



まぐろの竜田揚げ 1,250円



鶏の唐揚げ 1,100円



スナップエンドウのじゃこ炒め 1,050円



うどん屋の自家製厚焼き玉子 1,050円



萩の豆板 950円



厚切り牛たん焼き 2,050円



鴨の網焼き 1,550円



まぐろのたたき ポン酢がけ
1,550円



貝柱の酢の物 1,200円



からすみそば 2,050円



からすみ 1,850円



とろ湯葉のお刺身 1,300円



ほうれん草と辛味じゃこサラダ
1,150円



お新香 800円



はまぐりの酒蒸し 1,350円



自家製 いわしつみれ煮
1,050円



自家製 鶏のつくね煮
1,050円

お飲みもの

❖ ビール

アサヒスーパードライ	中ジョッキ	900円
	中瓶	950円
アサヒドライゼロ	小瓶	650円
ノンアルコール		

❖ ハイボール

ブラックニッカ	ハイボール	700円
---------	-------	------

❖ サワー & 酎ハイ

レモンサワー	700円
梅酒サワー	700円
生茶ハイ	700円
ウーロンハイ	700円

❖ 焼酎

芋 佐藤	1,300円
麦 一粒の麦	1,200円
ウーロン茶割り	+100円

❖ 梅酒

濃厚梅酒	650円
------	------

❖ ワイン

白/赤: コート デュ デローヌ <フランス>	
ハーフボトル	2,200円

❖ ノンアルコール スパークリング

ロゼ: ル ポルミエ ペピネル <フランス>	
275ml	800円
750ml	2,200円

❖ 燗酒

司牡丹 清酒 <高知>	1合	800円
	2合	1,500円
月桂冠 - 恒の月 - <辛口>	1合	800円
	2合	1,500円

❖ 冷酒

八仙 特別純米 <青森>	グラス	1,300円
作 恵乃智 純米吟醸 <三重>	グラス	1,300円
鍋島 純米吟醸 山田錦 <佐賀>	グラス	1,300円
黒龍 純米吟醸 <福井>	グラス	1,300円

❖ 厳選日本酒

紀土 純米 <和歌山>	4,500円
一ノ蔵 本醸造 超辛口 <宮城>	4,500円
久保田 千寿 吟醸 <新潟>	6,000円
越乃寒梅 清酒 <新潟>	6,000円
山本 ピュアブラック 純米吟醸 <秋田>	8,000円
天賦 純米吟醸 <鹿児島>	10,000円
日日 秋津山田錦 <京都>	15,000円
醸し人九平次 彼の地 純米大吟醸 <愛知>	18,000円
獺祭 磨き二割三分 純米大吟醸 <山口>	20,000円

❖ ソフトドリンク

生茶	450円
ウーロン茶	450円
オレンジジュース	450円
コカ・コーラ	450円

竹酒

日本酒を竹筒に移し、
竹のすがすがしい香りと
爽快な風味とともに
ほんのり甘くまろやかな味わいに
変化するのを楽しむ
伝統的な飲み方です。

2合 1,500円

竹酒セット 1,800円

竹酒 1合
小鉢 内容は日によって異なります
ざるうどん



