

銀座木屋

こだわり続けて五十有余年
木屋は厳選素材と礎に「
うどん
命への
伝統へ
うす味」

当店のうどんは、北海道産の小麦を使用しております。

We use domestic (Hokkaido) wheat flour.

本店的乌冬面使用的是北海道产的小麦。

*表示価格は税込です。*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お湯で茹でています。

*All prices are tax inclusive. *For information about the production area of rice, please kindly ask one of our staff members. (For customers with food allergies) 1) Please feel free to ask a member of staff for allergens. 2) Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant. 3) Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen. Udon and Soba noodles are cooked in the same boiling water.

*标价均为含税价格。*关于米饭的产地信息请问工作人员。〈担心食品过敏的顾客〉 1. 有关过敏原的信息请咨询店员。 2. 本店的海鲜类料理中有时会放入虾・蟹。 3. 过敏反应因人而异。本店使用相同的烹饪器具・洗净机器, 如对微量的物质也会产生过敏的顾客请注意。“乌冬面”和“荞麦面”共用同一个煮面锅。患有荞麦过敏等症状的顾客, 请务必多加注意。

木屋の おすすめ

Hot
熱

Kiya's
Recommendations Udon
木屋推荐乌冬面

そばにも変更できます

You can also change it to soba.
您也可以将其更改为荞麦面。



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

Black Pork w/ Yuzu Pepper Paste 黑猪肉搭配柚子胡椒



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

Curry w/ Shrimp Tempura & Soft-boiled Egg 虾天妇罗温泉蛋咖喱

カレー

Curry 咖喱

¥1,450

海老天カレー

Curry w/ Shrimp Tempura 虾天妇罗咖喱

¥1,750

温玉カレー

Curry w/ Soft-boiled Egg 温泉蛋咖喱

¥1,750



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

Shrimp Tempura & Black Pork 炸虾黑猪肉

温玉黒豚

Black Pork w/ Soft-boiled Egg 温泉蛋黑猪肉

¥2,100

海老天温玉黒豚

Shrimp Tempura & Black Pork w/ Soft-boiled Egg 虾天妇罗温泉蛋黑猪肉

¥2,400

冷たい うどんとそば

Cold キリッとした麺が
冷 つゆの味をひきたてます。

Cold Udon & Soba
冷乌冬面和荞麦面



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

Simmered Duck (Cold Udon / Soba) 南蛮鴨肉 (冷乌冬面 / 荞麦面)



海老の天ぷら ¥2,150
Shrimp Tempura 虾天妇罗



梅おろし ¥1,550
Salted Plum & Grated Radish
梅干和白萝卜糊



からすみそば ¥2,050
Soba w/ Dried Mullet Roe (Soba Only)
幹烏魚籽荞麦面 (仅限荞麦)



貝柱のかき揚げ ¥1,850
Scallop Kakiage (Mixed Tempura)
干贝什锦天妇罗



冷やしとろろ ¥1,450
Cold Grated Yam 冷山药糊



せいろ ¥950
Cold Udon w/ Dipping Soup 冷乌冬



野菜の天ぷら ¥1,800
Vegetable Tempura 蔬菜天妇罗

トッピング Add to Noodles / 添加到乌冬面

■ たぬき
"Tanuki" Tempura Bits 炸面球 +¥150

■ わかめ Seaweed 海藻

■ きつね "Kitsune" Fried Tofu 豆腐皮

■ 大根おろし
Grated Radish 白萝卜糊 各 each +¥200

麺大盛り +¥350
Large Serving of Noodles 大份面条

■ おもち1個
Rice Cake 年糕

■ 梅干し
Salted Plum 梅干

■ なめこ
Nameko Mushrooms
朴蕈

■ 生たまご
Raw Egg 生鸡蛋

各 each +¥250

■ 温泉たまご
Soft-boiled Egg 温泉蛋

■ 海老の天ぷら1尾
Shrimp Tempura 虾天妇罗 各 each +¥300

■ とろろ Grated Yam 山药糊 +¥350

温かい うどんとそば

Hot 热 香り高い薄めのだしが
うどんによく合います。

Hot Udon & Soba
热乌冬面和荞麦面

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 ¥1,900

Simmered Duck (Udon / Soba) 南蛮鴨肉 (乌冬面 / 荞麦面)



貝柱のかき揚げ

¥1,850

Scallop Kakiage 干贝什锦天妇罗



黒豚 柚子胡椒添え

¥1,800

Black Pork w/ Yuzu Pepper Paste 黑猪肉搭配柚子胡椒



野菜の天ぷら

¥1,800

Vegetable Tempura 蔬菜天妇罗



はまぐり

¥1,750

Hamaguri Clam 蛤蜊



生湯葉玉子とじ

¥1,750

Fresh Tofu Skin & Softly Scrambled Egg 鲜豆腐皮蛋花



うどんのみのご提供です

鍋焼きうどん

¥2,200

Special Udon Stew (Udon Only) 锅烧乌冬面 (仅限乌冬面)

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

Shrimp Tempura (Udon / Soba) 虾天妇罗(乌冬面 / 荞麦面)

麵大盛り +¥350
Large Serving of Noodles 大份面条



カレー

Curry 咖喱

¥1,450



鶏のつくね

Minced Chicken Meatballs 鸡肉丸

¥1,450



きつね

"Kitsune" Fried Tofu 豆腐皮

¥1,050



とろろ

Grated Yam 山药糊

¥1,450



玉子とじ

Softy Scrambled Egg 蛋花

¥1,250



いわしのつみれ

Minced Sardine Balls 沙丁鱼丸

¥1,450

トッピング Add to Noodles / 添加到乌冬面

■ たぬき
"Tanuki" Tempura Bits 炸面球 +¥150

■ わかめ
Seaweed 海藻

■ きつね
"Kitsune" Fried Tofu 豆腐皮

■ 大根おろし
Grated Radish 白萝卜糊 各 each +¥200

■ おもち1個
Rice Cake 年糕

■ なめこ
Nameko Mushrooms 朴蕈

■ 梅干し
Salted Plum 梅干

■ 生たまご
Raw Egg 生鸡蛋 各 each +¥250

■ 温泉たまご
Soft-boiled Egg 温泉蛋

■ 海老の天ぷら1尾
Shrimp Tempura 虾天妇罗 各 each +¥300

■ とろろ Grated Yam 山药糊 +¥350

うどん御膳

Udon Gozen Set

乌冬面套餐

Hot
热

Cold
冷

You can choose
hot or cold for noodles.
您可以为面条选择热或冷。

そばにも変更できます

You can also change it to soba.
您也可以将其更改为荞麦面。



✿ うな井御膳 ¥3,400

Grilled Eel Rice Bowl Set Meal 鳗鱼饭套餐

井单品〈うどん屋のお吸い物付き〉 ¥2,800

Rice Bowl Only (w/ Udon Dashi Broth Soup) 盖饭单品〈附乌冬面汤〉



✿ 海老天井御膳 ¥2,650

Shrimp Tempura Rice Bowl Set Meal 虾天妇罗盖饭套餐

井单品〈うどん屋のお吸い物付き〉 ¥2,050

Rice Bowl Only (w/ Udon Dashi Broth Soup) 盖饭单品〈附乌冬面汤〉



✿ かつ井御膳 ¥2,600

Pork Cutlet Rice Bowl Set Meal 炸猪排盖饭套餐

井单品〈うどん屋のお吸い物付き〉 ¥2,000

Rice Bowl Only (w/ Udon Dashi Broth Soup) 盖饭单品〈附乌冬面汤〉



✿ 野菜天井御膳 ¥2,350

Vegetable Tempura Rice Bowl Set Meal 蔬菜天妇罗盖饭套餐

井单品〈うどん屋のお吸い物付き〉 ¥1,750

Rice Bowl Only (w/ Udon Dashi Broth Soup) 盖饭单品〈附乌冬面汤〉



✿ 親子井御膳 ¥2,500

Chicken & Egg Rice Bowl Set Meal 滑蛋鸡肉盖饭套餐

井单品〈うどん屋のお吸い物付き〉 ¥1,900

Rice Bowl Only (w/ Udon Dashi Broth Soup) 盖饭单品〈附乌冬面汤〉

ごはん大盛り Large Serving of Rice 大份米饭 +¥150

麺大盛り Large Serving of Noodles 大份面条 +¥350



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

自家製いわしつみれ
自家製鶏つくね
はまぐり

お豆腐
お野菜
べのうどん

Kiya Hot Pot (Order from 2 servings)

Homemade Sardine Balls
Homemade Chicken Meatballs
Hamaguri Clams
Tofu
Assorted Vegetables
Udon Noodles to Finish

木屋火锅 (2人份起点)

自家制沙丁鱼丸
自家制鸡肉丸
蛤蜊
豆腐
蔬菜
餐后乌冬面

酒 菜

Appetizers 开胃菜



海老の天ぷら ¥1,850

Shrimp Tempura 虾天妇罗



貝柱のかき揚げ ¥1,550

Scallop Kakiage 干贝什锦天妇罗



野菜の天ぷら ¥1,450

Vegetable Tempura 蔬菜天妇罗



ごぼうの唐揚げ ¥950

Crispy Burdock 炸牛蒡



まぐろの竜田揚げ ¥1,250

Deep-fried Marinated Tuna 油炸腌金枪鱼



鶏の唐揚げ ¥1,100

Fried Chicken 炸鸡块



スナップエンドウのじゃこ炒め ¥1,050

Stir-fried Snap Peas w/ Dried Whitebait
小银鱼炒甜豆



うどん屋の自家製厚焼き玉子

Homemade Rolled Omelet ¥1,050

自家制厚蛋烧



萩の豆板 ¥950

Steamed Fish Paste Sashimi 日本鱼糕刺身



厚切り牛たん焼き ¥2,050

Thick-cut Grilled Beef Tongue 厚切烤牛舌



鴨の網焼き ¥1,550

Grilled Duck 网烤鸭肉



まぐろのたたき ポン酢がけ
Seared Tuna w/ Ponzu Sauce ¥1,550
橙醋炙烤金枪鱼



貝柱の酢の物 ¥1,200
Vinegared Scallops 醋拌干贝



からすみそば ¥2,050
Soba w/ Dried Mullet Roe
干乌鱼籽荞麦面



からすみ ¥1,850
Dried Mullet Roe 干乌鱼子



とろ湯葉のお刺身 ¥1,300
Fresh Tofu Skin 鲜豆腐皮刺身



ほうれん草と辛味じゃこサラダ ¥1,150
Spinach & Spicy Dried Whitebait Salad
菠菜和小鱼干的辣味沙拉



お新香 ¥800
Assorted Pickles 日式酱菜



はまぐりの酒蒸し ¥1,350
Steamed Hamaguri Clams w/ Sake
清酒蒸蛤蜊



自家製 いわしつみれ煮 ¥1,050
Simmered Homemade Sardine Balls
日式煮自家制沙丁鱼丸



自家製 鶏のつくね煮 ¥1,050
Simmered Homemade Chicken Meatballs
日式煮自家制鸡肉丸

日本酒

Sake -Japanese Rice Wine-



厳選日本酒

四合瓶 720ml Bottle

Premium Selection Sake 厳選日本酒

紀土 純米〈和歌山〉 4,500円
KID Junmai (Wakayama)
紀土 純米〈和歌山〉

一ノ蔵 本醸造 超辛口〈宮城〉 4,500円
Ichinokura Honjozo Extra Dry (Miyagi)
一之蔵 本醸造 超辛口〈宮城〉

久保田 千寿 吟醸〈新潟〉 6,000円
Kubota Senju Ginjo (Niigata)
久保田 千寿 吟醸〈新潟〉

越乃寒梅 清酒〈新潟〉 6,000円
Koshino Kanbai Seishu (Niigata)
越乃寒梅 清酒〈新潟〉

山本 ピュアブラック 純米吟醸〈秋田〉 8,000円
Yamamoto Pure Black Junmai Ginjo (Akita)
山本 Pure Black 純米吟醸〈秋田〉

天賦 純米吟醸〈鹿児島〉 10,000円
Tenbu Junmai Ginjo (Kagoshima)
天賦 純米吟醸〈鹿児島〉

日日 秋津山田錦〈京都〉 15,000円
Nichinichi Akitsu Yamada Nishiki (Kyoto)
日日 秋津 Yamada Nishiki〈京都〉

醸し人九平次 彼の地 純米大吟醸〈愛知〉 18,000円
Kamoshibito Kuheiji "Kanochi" Junmai Daiginjo (Aichi)
醸し人九平次 他的彼の地 純米大吟醸〈愛知〉

瀬祭 磨き二割三分 純米大吟醸〈山口〉 20,000円
Dassai "Migaki Ni-wari San-bun" (Polished 23%)
Junmai Daiginjo (Yamaguchi)
瀬祭 磨き二割三分 純米大吟醸〈山口〉



冷酒

Cold Sake 冰日本酒

陸奥八仙 特別純米〈青森〉 グラス glass 1,300円
Mutsu Hassen Tokubetsu Junmai (Aomori)
八仙 特別純米〈青森〉

作 恵乃智 純米吟醸〈三重〉 グラス glass 1,300円
Zaku Meguminotomo Junmai Ginjo (Mie)
作 恵乃智 純米吟醸〈三重〉

鍋島 純米吟醸 山田錦〈佐賀〉 グラス glass 1,300円
Nabeshima Junmai Ginjo Yamada Nishiki Rice (Saga)
鍋島 純米吟醸 山田錦〈佐賀〉

黒龍 純米吟醸〈福井〉 グラス glass 1,300円
Kokuryu Junmai Ginjo (Fukui)
黒龍 純米吟醸〈福井〉



燗酒

Hot Sake 熱日本酒

司牡丹 清酒〈高知〉 1合 / 180ml 800円
Tsukasabotan Seishu (Kochi)
司牡丹 清酒〈高知〉 2合 / 360ml 1,500円

月桂冠 - 恒の月 - 〈辛口〉 1合 / 180ml 800円
Gekkeikan -Konotsuki- (Dry)
月桂冠 - 恒の月 - 〈辛口〉 2合 / 360ml 1,500円

竹酒

Sake in a Bamboo Vessel
竹筒酒

2合 / 360ml ¥1,500

日本酒を竹筒に移し、
竹のすがすがしい香りと爽やかな風味とともに
まろやかな味わいへの変化をお楽しみください。

竹酒セット

¥1,800

- ・竹酒 1合 ・小鉢 内容は日によって異なります
- ・ざるうどん

Bamboo Vessel Sake Set

Bamboo Vessel Sake 1 Go (180ml)
Daily Side Dish (Contents change daily)
Zaru Udon (Cold Udon w/ Dipping Sauce)

竹筒酒套餐

竹筒酒 1合 (180ml)
毎日小菜 (内容毎日更換)
竹炭冷烏冬面



お飲みもの Drink 飲料

❖ ビール Beer 啤酒

アサヒスーパードライ 中ジョッキ ¥900
Asahi Super Dry M mag 中杯扎酒
朝日Super Dry 中瓶 ¥950
M bottle

アサヒドライゼロ ノンアルコール
Asahi Dry Zero (Non-alcoholic) 小瓶 ¥650
朝日Dry Zero (不含酒精) S bottle

❖ 梅酒 Plum Wine 梅酒

ロック・水割り・ソーダ割り
on the rocks / w/ water / w/ soda 加冰块 / 加水 / 加苏打水

濃厚梅酒 Rich Plum Wine 濃厚梅酒 ¥650

❖ ハイボール Highball 苏打威士忌

ブラックニッカ ハイボール ¥700
Black Nikka Whisky Highball
黑Nikka苏打威士忌

❖ ワイン Wine 葡萄酒

白/赤: コートデュローヌ〈フランス〉
White / Red : Côtes du Rhône (France) ハーフボトル ¥2,200
白 / 红: 罗纳河谷〈法国〉 half bottle 半瓶装

❖ サワー & 酎ハイ Sour 碳酸烧酒

レモンサワー ¥700
Lemon Sour 柠檬碳酸烧酒

梅酒サワー ¥700
Plum Wine Sour 梅酒碳酸烧酒

生茶ハイ ¥700
Green Tea Sour 绿茶烧酒

ウーロンハイ ¥700
Oolong Tea High 乌龙茶烧酒

❖ ノンアルコール スパークリング Non-alcoholic Sparkling Wine 无酒精起泡酒

ロゼ: ルポールミエペピネル〈フランス〉
Rosé: Le Paulmier Pépineille (French)
桃红: 乐蓬米埃佩皮内尔〈法国〉
275ml ¥800
750ml ¥2,200

❖ 焼酎 Shochu 烧酒

ロック・水割り on the rocks / w/ water 加冰块 / 加水

芋 佐藤 ¥1,300
Sato 〈Sweet Potato〉 佐藤 〈甘薯〉

麦 一粒の麦 ¥1,200
Hitotsubunomugi 〈Barley〉 一粒之麦 〈大麦〉

ウーロン茶割り w/ Oolong Tea +¥100
加乌龙茶

❖ ソフトドリンク Soft Drink 软饮料

生茶 ¥450
Green Tea 绿茶

ウーロン茶 ¥450
Oolong Tea 乌龙茶

オレンジジュース ¥450
Orange Juice 橙汁

コカ・コーラ ¥450
Coca-Cola 可口可乐

銀座木屋