

うどん

こだわり続けて五十有余年
本屋は厳選素材と礎に

命の
だしが
伝統の
うす味

銀座本屋

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。

※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. 当店ではアレルギー28品目の使用リストをご用意しておりますので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。

For information about the production area of rice, please kindly ask one of our staff members.

(For customers with food allergies) 1) An allergen list of 28 items is available. Please feel free to ask our staff.

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.

关于米饭的产地信息请咨询工作人员。

(担心食品过敏的顾客) 1. 店内备有28种过敏源的使用列表，有需要的顾客请告知服务员。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。

温かいうどん

香り高い薄めのだしが
うどんによく合います。

そばのご用意もございます

Hot Udon

热乌冬面

そばのご用意もございます
プレミアムそばへの変更は
プラス150円です。

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



黒豚 柚子胡椒添え 1,700円
Black Pork w/ Yuzu Pepper Paste 黒猪肉搭配柚子胡椒



鴨南 1,800円
Simmered Duck 南蛮鴨肉



はまぐり 1,700円
Hamaguri Clam 蛤蜊



生湯葉玉子とじ 1,600円
Tofu Skin & Softy Scrambled Egg 鮮豆腐皮蛋花



とろろ 1,350円
Grated Yam 山药糊



つくね 1,350円
Chicken Ball 鸡丸子



五目鍋焼きうどん 2,000円
Special Udon Stew (Udon Only) 五目锅烧乌冬面 (仅限乌冬面)

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

You can also change it to premium soba. 您也可以将其更改为优质的荞麦面。 +150yen



天ぷら 1,650円
Hot Udon w/Tempura 热乌冬和天妇罗



ちから 1,300円
“Chikara” Rice Cake 年糕



カレー 1,200円
Curry 咖喱



玉子とじ 1,100円
Softy Scrambled Egg 蛋花



たぬき 950円
“Tanuki” Tempura Bits 炸面球



きつね 950円
“Kitsune” Fried Tofu 豆腐皮



かけ 850円
Hot Suop Udon 热乌冬面

うどんにもうひと品の追加のメニュー Add to Noodles / 添加到乌冬

- ▣ たぬき +150円
“Tanuki” Tempura Bits 炸面球
- ▣ わかめ Seaweed 海藻
- ▣ きつね “Kitsune” Fried Tofu 炸豆腐
- ▣ 生たまご Raw Egg 生鸡蛋
- ▣ ちから1個 “Chikara” Rice Cake 年糕
各 +200円
- ▣ 温泉たまご Soft Boiled Egg 温泉蛋
- ▣ 大根おろし Grated Radish 白萝卜糊
- ▣ 海老の天ぷら1尾 Shrimp Tempura 虾天妇罗 +300円
- ▣ とろろ Grated Yam 山药糊 +350円
- ▣ 梅干し Salted Plum 梅干
- ▣ なめこ Nameko Mushrooms 朴蕈
各 +250円

冷たいうどん

キリッとしめた麺が
つゆの味をひきたてます。

そばのご用意もございます

Cold Udon

冷乌冬面

そばのご用意もございます
プレミアムそばへの変更は
プラス150円です。



鴨汁 1,800円

Simmered Duck Dipping Soup 鴨汤



きざみ海苔付き
w/shredded seaweed 配海苔

天せいろ 1,650円

Cold Udon w/Tempura
加天妇罗的冷乌冬面



きざみ海苔付き
w/shredded seaweed 配海苔

梅おろし 1,350円

Salted Plum & Grated Radish
梅干和白萝卜糊



そばのみのご提供です/プレミアムそば使用

からすみそば 2,000円

Soba w/ Dried Mullet Roe (Soba Only)
幹烏鱼籽荞麦面 (仅限荞麦)



冷やしとろろ 1,350円

Cold Grated Yam 冷山药糊



きざみ海苔付き
w/shredded seaweed 配海苔

冷やしきつね 1,050円

Cold "Kitsune" Fried Tofu 冷豆腐皮



きざみ海苔付き
w/shredded seaweed 配海苔

せいろ 900円

Cold Udon w/Dipping Soup 冷乌冬

うどんにもうひと品の追加のメニュー Add to Noodles / 添加到乌冬

▣ たぬき +150円
"Tanuki" Tempura Bits 炸面糊

▣ わかめ Seaweed 海藻

▣ きつね "Kitsune" Fried Tofu 炸豆腐

▣ 生たまご Raw Egg 生鸡蛋

▣ ちから1個 "Chikara" Rice Cake 年糕
各 +200円

▣ 温泉たまご Soft Boiled Egg 温泉蛋

▣ 大根おろし Grated Radish 白萝卜糊

▣ 海老の天ぷら1尾 Shrimp Tempura 虾天妇罗 +300円

▣ とろろ Grated Yam 山药糊 +350円

▣ 梅干し Salted Plum 梅干

▣ なめこ Nameko Mushrooms 朴蕈
各 +250円

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

▣ 追加のせいろ Add Noodles 添加面条 +550円

▣ 追加のざるだれ Add Noodles Dipping Sauce 添加面酱 +350円

▣ ごはん Rice 米饭 300円

▣ 小ごはん Small Rice 小米饭 150円

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

You can also change it to premium soba. 您也可以将其更改为优质的荞麦面。 +150yen

うどんとお重のセット

そばのご用意もございます

Udon & Oju Set Meal

乌冬面和重饭套餐

そばのご用意もございます
プレミアムそばへの変更は
プラス150円です。



うどんと天重のセット 2,000円
Udon & Tempura on Rice Set Meal 乌冬面和天妇罗重饭套餐



うどんとらな重のセット 2,900円

Grilled Eel on Rice Set Meal
乌冬面和鳗鱼重饭套餐



うどんとかつ重のセット 2,100円

Udon & Pork Cutlet on Rice Set Meal
乌冬面和炸猪排重饭套餐



うどんと親子重のセット 1,900円

Chicken & Egg on Rice Set Meal
乌冬面和鸡肉亲子重饭套

ごはんもの

お吸い物・香の物付
with Soup & Pickles 配汤和泡菜

天重 1,400円

Tempura on Rice 天妇罗重饭

うな重 2,100円

Grilled Eel on Rice 鳗鱼重饭

かつ重 1,450円

Pork Cutlet on Rice 炸猪排重饭

親子重 1,250円

Chicken & Egg on Rice 鸡肉亲子重饭



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

ごはん大盛り Large Serving of Rice / 大份米饭 +300円



酒菜

Side Menu

开胃菜



天ぷら盛り合わせ

1,300円

Assorted Tempura 天妇罗拼盘



うなぎの蒲焼き

1,900円

Grilled Eel 烤鳗鱼



はまぐりの酒蒸し

1,200円

Steamed Hamaguri Clam w/ Sake 清酒蒸蛤蜊



自家製 鶏つくね煮

650円

Homemade Stewed Chicken Ball 自制炸鸡丸子



自家製 揚げ鶏つくね

800円

Homemade Deepfried Chicken Ball 自制煮鸡肉丸子



ごぼうの唐揚げ

800円

Crispy Burdock
炸牛蒡



えいひれの天ぷら

900円

Ray Fin Tempura
黄貂鱼鳍天妇罗



炙りえいひれ

750円

Broiled Ray Fin
烤黄貂鱼鳍



うどん屋の自家製厚焼き玉子 800円
Homemade Thick Omelet 自制厚烧蛋



木屋のかつ煮 1,300円
Stewed Cutlet Pork & Egg 煮猪排



萩の豆板 900円
Steamed Fish Paste Sashimi
日本鱼糕刺身



生湯葉の刺身 1,200円
Tofu Skin
鮮豆腐皮刺身



鶏の唐揚げ 900円
Fried Chicken
炸鸡块



岩海苔の酢のもの 650円
Miso-based Seaweed Salad/Vinegar
醋渍海藻(一種海藻)



からすみそば 2,000円
Soba w/ Dried Mullet Roe
幹烏鱼籽荞麦面



ほうれん草とじゃこ辛味サラダ 1,000円
Spinach & Dried Small Fish Salad
菠菜和小鱼干的辣味沙拉



茶豆のえだまめ 650円
Edamame
毛豆

うどん屋のめのお吸い物
Soup to Finish
汤结束
150円

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 M mag 800円

Asahi Super Dry 小ジョッキ S mag 650円

朝日 Super Dry 中瓶 M bottle 750円

アサヒドライゼロ 小瓶 S bottle 600円

ノンアルコール

Asahi Dry Zero (Non-alcoholic)
朝日 Dry Zero (不含酒精)

❖ サワー & 酎ハイ Sour 碳酸烧酒

レモンサワー 650円

Lemon Sour 柠檬碳酸烧酒

梅サワー 650円

Plum Sour 梅碳酸烧酒

グレープフルーツサワー 650円

Grapefruit Sour 葡萄柚碳酸烧酒

柚子サワー 650円

Yuzu Sour 日本柚碳酸烧酒

カシスサワー 600円

Cassis Sour 卡西斯碳酸烧酒

柚子とグレープフルーツサワー 650円

Yuzu & Grapefruit Sour 日本柚和西柚碳酸烧酒

生茶ハイ 650円

Green Tea Sour 绿茶烧酒

ウーロンハイ 650円

Oolong Tea High 乌龙茶烧酒

酎ハイ 600円

Shochu High 碳酸烧酒

❖ ハイボール Highball 苏打威士忌

ブラックニッカ ハイボール 650円

Black Nikka Whisky Highball
黑 Nikka 苏打威士忌

❖ ワイン Wine 葡萄酒

白 / 赤 : トリカスタン <フランス>

White / Red : Tricastin ハーフボトル half bottle 1,800円

白 / 红 : 特里卡斯坦

❖ 燗酒 Hot Sake 热日本酒

月桂冠 <恒の月> 1合 / 180ml 600円

Gekkeikan <Konotsuki> 月桂冠 <恒の月>

❖ 冷酒 Cold Sake 冰日本酒

月桂冠 <辛口> 1合 / 180ml 600円

Gekkeikan <Karakuchii> 月桂冠 <辛口>

月桂冠 <山田錦> 300ml 950円

Gekkeikan <Yamadanishiki> 月桂冠 <山田錦>

菊水 <辛口> 300ml 1,100円

Kikusui <Karakuchi> 菊水 <辛口>

八海山 <特別本醸造> 300ml 1,500円

Hakkaisan <Tokubetsu Honjozo> 八海山 <特别本醸造>

❖ 焼酎 Shochu 烧酒

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

芋 大魔王 800円

Daimao <Sweet Potato> 大魔王 <甘薯>

麦 閻魔 700円

Enma <Wheat> 閻魔 <大麦>

ウーロン茶割り +150円

w/ Oolong Tea 乌龙茶

カットレモン +100円

Cut Lemon 切片柠檬

梅干し +250円

Salted Plum 梅干

❖ 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 600円

Noko Umeshu 濃厚梅酒

❖ ソフトドリンク Soft Drink 软饮料

生茶 400円

Green Tea 绿茶

ウーロン茶 400円

Oolong Tea 乌龙茶

オレンジジュース 400円

Orange Juice 橙汁

コカ・コーラ 400円

Coca Cola 可口可乐

コカ・コーラ ゼロ 400円

Coca Cola Zero 可口可乐 Zero