

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。

\*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。

\*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.

\*标价均为含税价格。\*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. 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。

# 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 1,750円  
Black Pork w/ Yuzu Pepper Paste 黒猪肉搭配柚子胡椒



鴨南 1,850円  
Simmered Duck 南蛮鴨肉



はまぐり 1,750円  
Hamaguri Clam 蛤蜊



生湯葉玉子とじ 1,650円  
Tofu Skin & Softy Scrambled Egg 鮮豆腐皮蛋花



とろろ 1,400円  
Grated Yam 山药糊



五目鍋焼きうどん 2,050円  
Special Udon Stew (Udon Only) 五目鍋焼乌冬面 (仅限乌冬面)



ちから 1,350円  
"Chikara" Rice Cake 年糕

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 1,700円  
Hot Udon w/Tempura 热乌冬和天妇罗



カレー 1,250円  
Curry 咖喱



玉子とじ 1,150円  
Softy Scrambled Egg 蛋花



きつね 1,000円  
"Kitsune" Fried Tofu 豆腐皮



かけ 900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 炸面筋

▣ 温泉たまご Soft Boiled Egg 温泉蛋  
▣ 梅干し Salted Plum 梅干

▣ わかめ Seaweed 海藻

▣ 大根おろし Grated Radish 白萝卜糊  
▣ なめこ Nameko Mushrooms 朴蕈 各 +250円

▣ きつね "Kitsune" Fried Tofu 炸豆腐

▣ 海老の天ぷら1尾 Shrimp Tempura 虾天妇罗 +300円

▣ 生たまご Raw Egg 生鸡蛋

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

▣ とろろ Grated Yam 山药糊 +350円

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

ごはん Rice 米饭 300円

小ごはん Small Rice 小米饭 150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 1,850円

Simmered Duck Dipping Soup 鴨汤



きざみ海苔付き  
w/shredded seaweed 配海苔

天せいろ 1,700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 1,400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 2,050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 1,400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 1,150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 950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

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▣ たぬき +150円<br/>"Tanuki" Tempura Bits 炸面球</li> <li>▣ わかめ Seaweed 海藻</li> <li>▣ きつね "Kitsune" Fried Tofu 炸豆腐</li> <li>▣ 生たまご Raw Egg 生鸡蛋</li> <li>▣ ちから1個 "Chikara" Rice Cake 年糕<br/>各 +200円</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▣ 温泉たまご Soft Boiled Egg 温泉蛋</li> <li>▣ 大根おろし Grated Radish 白萝卜糊</li> <li>▣ 海老の天ぷら1尾 Shrimp Tempura 虾天妇罗 +300円</li> <li>▣ とろろ Grated Yam 山药糊 +350円</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▣ 梅干し Salted Plum 梅干</li> <li>▣ なめこ Nameko Mushrooms 朴重<br/>各 +250円</li> <li>▣ 麺大盛り Large Serving of Noodles 大份面条 +350円</li> <li>▣ 追加のせいろ Add Noodles 添加面条 +550円</li> <li>▣ 追加のざるだれ Add Noodles Dipping Sauce 添加面酱 +350円</li> <li>▣ ごはん Rice 米饭 300円</li> <li>▣ 小ごはん Small Rice 小米饭 150円</li> </ul> |
|---|---|--|

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 2,050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 3,200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 2,150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 1,950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 1,450円

Tempura on Rice 天妇罗重饭

うな重 2,350円

Grilled Eel on Rice 鳗鱼重饭

かつ重 1,500円

Pork Cutlet on Rice 炸猪排重饭

親子重 1,300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 1,350円

Assorted Tempura 天妇罗拼盘



うなぎの蒲焼き 2,100円

Grilled Eel 烤鳗鱼



はまぐりの酒蒸し 1,250円

Steamed Hamaguri Clam w/ Sake 清酒蒸蛤蜊



自家製 揚げ鶏つくね 850円

Homemade Deepfried Chicken Ball 自制煮鸡肉丸子



鶏の唐揚げ 950円

Fried Chicken 炸鸡块



ごぼうの唐揚げ 850円

Crispy Burdock 炸牛蒡



炙りえいひれ 800円

Broiled Ray Fin 烤黄貂鱼鳍





木屋の厚焼き玉子

800円

Thick Omelet 厚烧蛋



木屋のかつ煮

1,350円

Stewed Cutlet Pork & Egg 煮猪排



萩の豆板

950円

Steamed Fish Paste Sashimi 日本鱼糕刺身



生湯葉の刺身

1,250円

Tofu Skin 鲜豆腐皮刺身



もずく酢

650円

Mozuku Seaweed w/ Vinegar 醋渍海藻(一种海藻)



からすみそば

2,050円

Soba w/ Dried Mullet Roe 干乌鱼籽荞麦面



ほうれん草とじゃこ辛味サラダ 1,050円

Spinach & Dried Small Fish Salad  
菠菜和小鱼干的辣味沙拉



茶豆のえだまめ

700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 Asahi Super Dry 朝日 Super Dry	中ジョッキ M mag	800円
	小ジョッキ S mag	650円
	中瓶 M bottle	750円
アサヒドライゼロ ノンアルコール Asahi Dry Zero (Non-alcoholic) 朝日 Dry Zero (不含酒精)	小瓶 S bottle	600円

## ❖ サワー & 酎ハイ Sour 碳酸烧酒

レモンサワー Lemon Sour 柠檬碳酸烧酒	650円
生茶ハイ Green Tea Sour 绿茶烧酒	650円
ウーロンハイ Oolong Tea High 乌龙茶烧酒	650円
酎ハイ Shochu High 碳酸烧酒	600円

## ❖ ハイボール Highball 苏打威士忌

ブラックニッカ ハイボール Black Nikka Whisky Highball 黒 Nikka 苏打威士忌	650円
--	------

## ❖ 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 Noko Umeshu 濃厚梅酒	600円
--------------------------	------

## ❖ ワイン Wine 葡萄酒

白 / 赤 : トリカスタン (フランス) White / Red : Tricastin 白 / 紅 : 特里卡斯坦	ハーフボトル half bottle	1,800円
---	-----------------------	--------

## ❖ ノンアルコールスパークリング Non-alcoholic Sparkling 不含酒精

ロゼ : ル ポルミエ ペピネル (フランス) Rose : Le Paulmier Pepinelle 淡紅 : 起泡葡萄酒风味饮料	275ml	800円
	750ml	2,200円

## ❖ 燗酒 Hot Sake 热日本酒

月桂冠 (恒の月) Gekkeikan (Konotsuki) 月桂冠 (恒の月)	1合 / 180ml	600円
--	------------	------

## ❖ 冷酒 Cold Sake 冰日本酒

月桂冠 (辛口) Gekkeikan (Karakuchii) 月桂冠 (辛口)	1合 / 180ml	600円
---	------------	------

月桂冠 (山田錦) Gekkeikan (Yamadanishiki) 月桂冠 (山田錦)	300ml	950円
--	-------	------

菊水 (辛口) Kikusui (Karakuchi) 菊水 (辛口)	300ml	1,100円
--	-------	--------

八海山 (特別本醸造) Hakkaisan (Tokubetsu Honjozo) 八海山 (特別本醸造)	300ml	1,500円
--	-------	--------

## ❖ 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 Daimao (Sweet Potato) 大魔王 (甘薯)	800円
---	------

麦 閻魔 Enma (Wheat) 閻魔 (大麦)	700円
------------------------------	------

ウーロン茶割り w/ Oolong Tea 乌龙茶	+150円
------------------------------	-------

カットレモン Cut Lemon 切片柠檬	+100円
--------------------------	-------

梅干し Salted Plum 梅干	+250円
-----------------------	-------

## ❖ ソフトドリンク Soft Drink 软饮料

生茶 Green Tea 绿茶	400円
--------------------	------

ウーロン茶 Oolong Tea 乌龙茶	400円
-------------------------	------

オレンジジュース Orange Juice 橙汁	400円
-----------------------------	------

コカ・コーラ Coca-Cola 可口可乐	400円
--------------------------	------

コカ・コーラ ゼロ Coca-Cola Zero 可口可乐 Zero	400円
---------------------------------------	------