メディア掲載/プレスリリース

2025.11.27

「麺 銀座おのでら」待望の銀座エリアに2号店が登場「麺 銀座おのでら 東銀座店」12月4日(木)グランドオープン!新たに進化した東銀座店限定メニュー塩・旨辛・和え玉・油そばなどを多数ご用意!



株式会社ONODERAフードサービス(代表取締役社長:長尾 真司 所在地:東京都千代田区)は、麺業態2号店となる「麺 銀座おのでら 東銀座店」を2025 年12 月4 日(木)にグランドオープンすることとなりましたのでお知らせいたします。

「銀座おのでら」ブランドは、「銀座から世界へ」をコンセプトに、鮨・天ぷら・鉄板焼・薪焼・麺など伝統の日本食を世界に伝えていくことを目指し、2013年の創業以来、3カ国に24店舗を展開。一部店舗ではミシュランガイドの星を獲得するなど、世界的な評価をいただいております。年初の1月5日に行われる恒例の東京・豊洲市場新春マグロ初競りでは、当社の母体となるONODERA GROUPが、今年2025年で5年連続6回目(2018年・2021年~2025年)となった一番マグロを落札し、国内外の店舗で提供をいたしております。

「銀座おのでら」ブランドのさらなる挑戦として、日本の国民食であるラーメン、麺業態「麺 銀座おのでら本店」を表参道に2024年5月1日にオープンいたしました。従来の「銀座おのでら」のDNAを受け継ぎつつ、カジュアルに、かつリーズナブルに楽しめる「麺 銀座おのでら 本店」のラーメンが、国籍問わず多くの

お客様にご愛顧いただき、今回、「銀座おのでら」の創業の地、銀座のお膝元である"東銀座"に満を持して12月4日(木)にグランドオープンいたします。銀座駅、東銀座駅の各駅から徒歩2分ほどの東銀座店は、歴史ある商業施設である歌舞伎座をはじめ、高級ブティック、老舗の飲食店などが立ち並び日本文化を象徴するエリアに位置します。より多くの国内外のお客様が行き交う東銀座の地で、「銀座おのでら」のラーメンを通じて、喜びと感動をお届けしてまいります。

■東銀座店でしか味わえない、「塩」、「旨辛」、「和え玉」など限定メニューが続々登場!

「麺 銀座おのでら 東銀座店」では、「麺 銀座おのでら 本店」で人気の醬油ベースの「特製ラーメン」、門外不出レシピのトッピング「ハーブバター」に加えて、お客様からの要望に応えて新たなチャレンジとして透き通るスープで洗練された味わいの「塩ラーメン」、ガツンとした辛さと旨味が絶妙な味わいの「旨辛ラーメン」、一度に何度も味変を楽しめる3種の「和え玉」など東銀座店ならではの新メニューが続々登場いたします。

新メニューは、「麺 銀座おのでら 本店」の料理長大野 雄志が一から商品開発を手掛け、長年の経験と情熱 を惜しみなく注いだ渾身のラインナップ。「麺 銀座おのでら」に新風を吹き込み、東銀座店でしか味わえない一杯をぜひお楽しみください。

■「塩ラーメン」



特製塩ラーメン 1,480円/税込

(燻チャーシュー1枚・鴨チャーシュー2枚・葱・メンマ・セロリ・煮卵・ハーブバター) 《こだわりの詳細》

- ・開発背景:シンプルながらもしっかりとラーメンを楽しみたい女性のお客様へのニーズを意識して、「麺 銀座おのでら」の新たな王道の味として塩ラーメンを開発。
- ・スープのこだわり:鶏の旨味を最大限に引き出した清湯スープに、藻塩・岩塩など数種類の塩、魚介の出汁など何度も配合の試行錯誤を重ねたオリジナルの"塩のかえし"を合わせました。澄み切ったスープは、シンプルながらも素材の風味・旨味が際立ち、トッピングのハーブバターやトリュフワンタンとも相性抜群でま
- ・麺のこだわり:北海道産の小麦粉「きたほなみ」を使用。
- ・トッピング:薫り豊かに燻した国産豚や、絶妙な焼き加減の鴨チャーシュー、「麺 銀座おのでら 本店」門外不出レシピのハーブバター、トリュフワンタン、彩香味野菜など。



塩ラーメン 980円/税込 (燻チャーシュー1枚、葱、メンマ、セロリ)



至高塩ラーメン 2,300円/税込

(燻チャーシュー2枚、鴨チャーシュー5枚、葱、メンマ、セロリ、煮卵、ハーブバター、トリュフワンタン)

■「旨辛ラーメン」



特製旨辛ラーメン 1,580円/税込 (燻チャーシュー1枚・鴨チャーシュー2枚・葱・メンマ・セロリ・煮 卵)

《こだわりの詳細》

- ・開発背景:「麺 銀座おのでら 本店」にて、スパイスの追加や辛いラーメンをお求めになるお客様が多かったことに加え、昨今の辛麺ブームも背景に、東銀座店限定のメニューとして開発しました。
- ・スープのこだわり: 唐辛子、青唐辛子などを配合した辛味ペーストに、醬油スープを重ね合わせました。 仕上げには、ラー油、ゴマ油、ニンニクなどがベースの特製の辛味オイルをたっぷり注ぎ、ガツンとした辛 味の中にも、旨味が広がり、一口で病みつきになります。
- ・麺のこだわり:北海道産の小麦粉「きたほなみ」を使用。
- ・トッピング:薫り豊かに燻した国産豚や、絶妙な焼き加減の鴨チャーシュー、トリュフワンタン、彩香味野菜など。



旨辛ラーメン 1,080円/税込 (燻チャーシュー1枚、葱、メンマ、セロリ)



至高旨辛ラーメン 2,400円/税込 (燻チャーシュー2枚、鴨チャーシュー5枚、葱、メンマ、セロリ、煮 卵、トリュフワンタン)

■「和え玉」







和え玉 600円/税込

煮干し和え玉 650円/税込

旨辛和え玉 700円/税込

大盛りや替え玉を希望するお客様からのお声、そして、ラーメンをより楽しんでいただくために考案された「和え玉」。ラーメンを召し上がった後に、そのままでももちろん、味変、つけ麺、替え玉として1度で4度お楽しみいただけます。

■「醤油ラーメン」

「麺 銀座おのでら 本店」看板メニューの醬油ベースのラーメンを「麺 銀座おのでら 東銀座店」でもお楽しみいただけます。



醤油ラーメン 980 円/税込



特製ラーメン 1,480円/税込



至高ラーメン 2,300 円/税込

■「油そば」、新たなサイドメニュー「自家製明太子ご飯」も登場!



油そば 1,300 円/税込



煮干し油そば 1,400 円/税込



旨辛油そば 1,650 円/税込



自家製明太子ご飯 470円/ 税込

■12月4日(木)から3日間限定!3種のラーメンをお得な価格でご提供!

グランドオープンを記念して、12月4日(木)から3日間限定で、醤油ラーメン、塩ラーメンを200円引きの780円(税込)、旨辛ラーメンを200円引きの880円(税込)にてご提供いたします。お得な価格でお楽しみいただけるこの機会にぜひ、「麺 銀座おのでら 東銀座店」にお越しください。

【「麺 銀座おのでら 東銀座店」について】



《店舗名称》

麺 銀座おのでら 東銀座店

Ramen Ginza Onodera HIGASHIGINZA

《住所》

東京都中央区銀座4-8-4 三原ビル 1階

《営業時間》

11:00~21:30 (L.O. 21:00)

《定休日》

不定休 (年末年始は休み)

《席数》

22席

(カウンター9席/2人掛けテーブル6カ所/1名掛けテーブル1カ所)

《連絡先》

TEL: 03-5915-4388

URL: https://onodera-group.com/ramen-higashiginza/ (設定中)

【「麺 銀座おのでら 本店」について】



《店舗名称》

麺 銀座おのでら本店

Ramen Ginza Onodera HONTEN

《住所》

東京都港区北青山三丁目5番40号 PRYME CUBE 表参道1階

《営業時間》

11:00~21:30 (L.O. 21:00)

《定休日》

不定休(年末年始は休み)

《席数》

19席

(カウンター: 9席、2人掛けテーブル3カ所、4名用個室1カ所)

《連絡先》

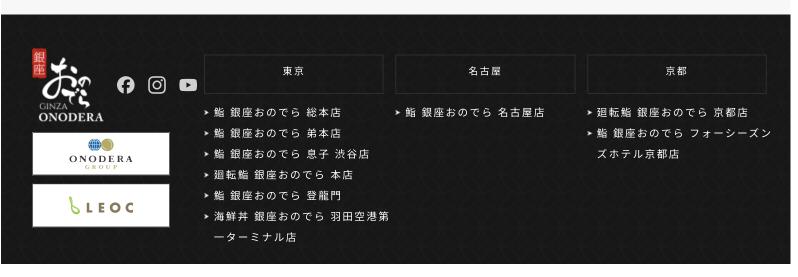
TEL: 03-6721-0910

URL : https://onodera-group.com/ramen/

■プレスリリースはこちら

https://prtimes.jp/main/html/rd/p/00000072.000118864.html

メディア掲載/プレスリリース一覧





また 店舗物件募集

- ▶ NEWS
- ▶ メディア掲載/プレスリリース
- ▶ 採用情報
- **▶** プライバシーポリシー
- ▶ アクセシビリティの対応に ついて

- ▶ 天ぷら 銀座おのでら 東銀座店
- ▶ 天ぷら 銀座おのでら 並木通り店
- ▶薪焼 銀座おのでら
- ▶麺 銀座おのでら 本店
- ▶麺 銀座おのでら 東銀座店
- ▶鮨 銀座おのでら なだ万新宿店
- ➤ 鮨 銀座おのでら なだ万高輪プラ イム店

大阪

茨城

上海

- ▶廻転鮨 銀座おのでら 大阪店
- ▶鮨 銀座おのでら 息子 梅田店
- ▸鮨 銀座おのでら 息子 なんば店
- ▶廻転鮨 銀座おのでら 境町店
- ▶鮨 銀座おのでら 上海店
- ▶ 天ぷら 銀座おのでら 上海店
- > 鉄板焼き 銀座おのでら 上海店

ハワイ

ヒューストン

- ▶鮨 銀座おのでら ハワイ店
- ▶ 廻転鮨 銀座おのでら ハワイ店
- ▶ 廻転鮨 銀座おのでら ヒュースト
- ン店