



収穫の喜び

野菜・肉たっぷりのご馳走

みのる食堂銀座三越では
季節感あふれる旬の国産食材を
使用しています

※ただし、コーヒー等、一部原材料を除きます。

みのる食堂

GINZA

全農



みのる食堂は国産農畜産物の提供を通じてSDGsに貢献します。

ごちそう定食

¥2,590~
(税込)

ドリンク付



ごはん&お味噌汁
+お惣菜・サラダ・お漬物
+ドリンク付



写真はメインに「自家製ハンバーグシチュー」と「十和田湖高原ポークSPF桃豚の自家製ローストポークと彩り野菜蒸し」を選んだ例です

お好きなメインが2品選べる
看板メニュー



SET DRINK セットドリンク

HOT
ICED

国産紅茶 紅ふうき
Japanese black tea BENIFUKI
コーヒー
Coffee

岡山県産黒豆茶
Okayama black bean tea
*ノンカフェイン
自家製ジンジャーエール
Homemade ginger ale

+¥150(税込)

ICED

国産みかん
Japanese Orange
(Pure Juice)

青森県産りんご
Aomori Apple (Pure Juice)

山梨県産もも
Yamanashi Peach
(Pure Juice)



ALCOHOL アルコール

+¥300(税込)

生ビール Beer
ハイボール High Ball

国産ワイン Japanese Wine
(赤/白) (Red/White)

SET SWEETS セットスイーツ

+¥250(税込)

自家製プリン Homemade Pudding

あんみつ Anmitsu

本日のおすすめ Today's Sweets



CHOICE

メインを2品お選び下さい

Please choose 2 main dish

オススメ



+¥550(税込)

1 北海道産牛赤身ステーキ
Hokkaido Lean Beef Steak

大沼牛または
とちぎ鹿追牛になります



+¥880(税込)

2 本日の国産黒毛和牛サーロインステーキ
Japanese Black Wagyu Beef Sirloin Steak of the Day



+¥550(税込)

3 国産黒毛和牛ローストビーフ
Japanese Black Wagyu Roast Beef



+¥110(税込)

4 自家製ハンバーグシチュー
Homemade Hamburg Steak with Stew

オススメ



5 自家製ハンバーグ
おろしポン酢

Homemade Hamburg Steak with
Grated Japanese radish and Ponzu sauce



6 彩り野菜と
大豆ミートみそのチーズ焼き

Colorful Vegetables and Miso-Seasoned
Soybean Meat Baked with Cheese



7 十和田湖高原ポークSPF桃豚の
自家製ローストポークと
彩り野菜蒸し

Towadako Plateau Pork SPF Peach Pork &
Colorful Steamed Vegetables



8 国産さわらの西京焼き
Grilled White Miso-Marinated
Japanese Spanish Mackerel



9 岡山県産牡蠣のフライ
和風タルタルソース
Okayama Deep fried oyster
with tartar sauce



10 岩手県産みちのく清流
味わいどりと彩り野菜の黒酢あん
Iwate Black vinegar fried chicken
and colorful vegetables

アレルギーについて

・アレルギー特定原材料については、スタッフにお尋ねください。
・商品は全て同一の厨房内で調理されており、調理・盛り付けの過程でアレルギー物質が混入する可能性があります、あらかじめご了承ください。

※当店で使用しているお米は全て国産米です。
季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。

全農

HOMEMADE HUMBURG STEAK

自家製 手作り ハンバーグ



国産の ジューシーな 肉質

100%国産の牛肉と豚肉を使用し、牛肉と豚肉の割合やミンチの挽き目にまでこだわっています。



一つ一つ 手作り

お肉の旨味を引き立てるシンプルな調味料を丁寧に混ぜ込み、一つ一つ丹精込めて手作りしています。



肉の旨み 最大限

旨みを逃がさないよう一度鉄板で焼き上げた後オープンで火を通していきます。食べた瞬間旨みを感じる自慢の食味をお楽しみください。

アレルギーについて

・アレルギー特定原材料については、スタッフにお尋ねください。
・商品は全て同一の厨房内で調理されており、調理・盛り付けの過程でアレルギー物質が混入する可能性があります、あらかじめご了承ください。

※当店で使用しているお米は全て国産米です。
季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。



噛むほどに美味しさが溢れ出す
旨みをぎゅつと閉じ込めた
当店自慢のハンバーグ

自家製

ハンバーグおろしポン酢定食 (200g) ¥2,390 (税込)

Homemade Hamburg Steak with Grated Japanese radish and Ponzu sauce

和食の定番! 大根おろしと大葉でさっぱりどうぞ。



ごはん&お味噌汁
+お惣菜・サラダ・お漬物
+ドリンク付



自家製

ハンバーグシチュー定食
(200g)

Homemade Hamburg Steak with Stew

¥2,590 (税込)

自家製ハンバーグをビーフシチューソースで。



SET DRINK セットドリンク



国産紅茶 紅ふうき
Japanese black tea BENIFUKI

コーヒー
Coffee

岡山県産黒豆茶
Okayama black bean tea
※ノンカフェイン

自家製ジンジャーエール
Homemade ginger ale

+¥150 (税込)

ICED

国産みかん
Japanese Orange
(Pure Juice)

青森県産りんご
Aomori Apple (Pure Juice)

山梨県産もも
Yamanashi Peach
(Pure Juice)



ALCOHOL アルコール

+¥300 (税込)

生ビール Beer

ハイボール High Ball

国産ワイン Japanese Wine
(赤/白) (Red/White)



SET SWEETS セットスイーツ

+¥250 (税込)

自家製プリン Homemade Pudding

あんみつ Anmitsu

本日のおすすめ Today's Sweets





大切にしたい、日本のごはん
お惣菜が充実の定食

十和田湖高原ポークSPF桃豚の 自家製ローストポークと彩り野菜蒸し定食

Towadako Plateau Pork SPF Peach Pork
Homemade Roast Pork & Colorful Steamed Vegetables

秋田県産桃豚と野菜の旨みと甘さを特製のおろしポン酢でお召し上がりください

¥2,090 (税込)



from AKITA

「十和田湖高原ポーク SPF桃豚」

国産の飼料用米を30%配合したエサを食べて、丹精込めて育てられている「十和田湖高原ポークSPF桃豚」。オレイン酸系の脂質(米由来)により、脂身が甘くさっぱり、柔らかくとても食べやすいのが特徴です。



SET DRINK セットドリンク

国産紅茶 紅ふうき
Japanese black tea BENIFUKI

コーヒー
Coffee

岡山県産黒豆茶
Okayama black bean tea
※ノンカフェイン

自家製ジンジャーエール
Homemade ginger ale

+¥150 (税込)

ICED

国産みかん
Japanese Orange
(Pure Juice)

青森県産りんご
Aomori Apple (Pure Juice)

山梨県産もも
Yamanashi Peach
(Pure Juice)



ALCOHOL アルコール

+¥300 (税込)

生ビール Beer
ハイボール High Ball

国産ワイン Japanese Wine
(赤/白) (Red/White)

SET SWEETS セットスイーツ

+¥250 (税込)

自家製プリン Homemade Pudding

あんみつ Anmitsu

本日のおすすめ Today's Sweets



彩り野菜と大豆ミートみその チーズ焼き定食

Colorful Vegetables and Miso-Seasoned
Soybean Meat Baked with Cheese

¥1,990 (税込)



岩手県産みちのく清流味わいとりと 彩り野菜の黒酢あん定食

Iwate Black vinegar fried chicken and colorful vegetables

¥1,990 (税込)



国産さわらの西京焼き定食

Grilled White Miso-Marinated Japanese Spanish Mackerel

¥2,090 (税込)



岡山県産牡蠣のフライ定食

和風タルタルソース

Okayama Deep fried oyster with tartar sauce

¥1,990 (税込)

アレルギーについて

・アレルギー特定原材料については、スタッフにお尋ねください。
・商品は全て同一の厨房内で調理されており、調理・盛り付けの過程でアレルギー物質が混入する可能性があります、あらかじめご了承ください。

※当店で使用しているお米は全て国産米です。
季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。

全農

みのもろる自慢のステーキ
お好みのお肉をお選び下さい



本日の国産黒毛和牛
サーロインステーキ定食 (120g) ¥4,190 (税込)

Japanese Black Wagyu Beef Sirloin Steak Set Meal of the Day

北海道産牛赤身ステーキ定食 (120g) ¥3,390 (税込)

Hokkaido Lean Beef Steak Set Meal of the Day

※大沼牛 または とかち鹿追牛 になります

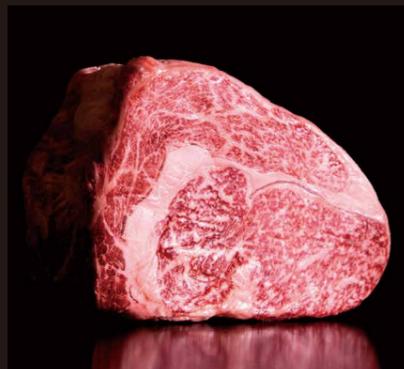
赤身の旨味

「大沼牛」

函館の北側、駒ヶ岳を望む大沼国立公園にほど近い七飯町の広大な農場「大沼肉牛ファーム」でのびのびと育てられた「大沼牛」。しっとりした柔らかさと赤身のおいしさを味わえます。

「とがち鹿追牛」

十勝平野を一望できる広大な大自然に囲まれた鹿追町の「ノースワンファーム」で育てられた「鹿追生まれ鹿追育ち」の「とがち鹿追牛」。適度な脂と赤身のおいしさを味わえます。



国産黒毛和牛
ローストビーフ定食 (80g) ¥2,790 (税込)

Japanese Black Wagyu Roast Beef Set Meal

黒毛和牛だからその柔らかさとジューシー感。特性タレどうぞ。

ごはん&お味噌汁
+お惣菜・サラダ
+ドリンク付



SET DRINK セットドリンク

HOT
ICED

国産紅茶 紅ふうき
Japanese black tea BENIFUKI
コーヒー
Coffee

岡山県産黒豆茶
Okayama black bean tea
※ノンカフェイン
自家製ジンジャーエール
Homemade ginger ale

+¥150 (税込)
ICED

国産みかん
Japanese Orange
(Pure Juice)

青森県産りんご
Aomori Apple (Pure Juice)
山梨県産もも
Yamanashi Peach
(Pure Juice)



ALCOHOL アルコール

+¥300 (税込)

生ビール Beer
ハイボール High Ball
国産ワイン Japanese Wine
(赤/白) (Red/White)



SET SWEETS セットスイーツ

+¥250 (税込)

自家製プリン Homemade Pudding あんみつ Anmitsu 本日のおすすめ Today's Sweets



アレルギーについて

・アレルギー特定原材料については、スタッフにお尋ねください。
・商品は全て同一の厨房内で調理されており、調理・盛り付けの過程でアレルギー物質が混入する可能性があります、あらかじめご了承ください。

※当店で使用しているお米は全て国産米です。
季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。

全農

アラカルト



北海道産牛赤身ステーキ 60g ¥1,490(税込)
Hokkaido Lean Beef Steak 120g ¥2,390(税込)
※大沼牛またはとちかち鹿追牛になります

本日の国産黒毛和牛サーロインステーキ 60g ¥2,290(税込)
Japanese Black Wagyu Beef Sirloin 120g ¥3,290(税込)



Towardako Plateau Pork SPF Peach Pork
Homemade Roast Pork & Colorful Steamed Vegetables

ハーフ ¥890(税込)
フル ¥1,290(税込)

国産黒毛和牛ローストビーフ 40g ¥1,390(税込)
Japanese Black Wagyu Roast Beef 80g ¥1,890(税込)

自家製ハンバーグ おろしポン酢 100g ¥890(税込)
Homemade Hamburg Steak with Grated Japanese radish and Ponzu sauce 200g ¥1,490(税込)

彩り野菜と大豆ミートみそのチーズ焼き ハーフ ¥790(税込)
フル ¥1,190(税込)
Colorful Vegetables and Miso-Seasoned Soybean Meat Baked with Cheese

みのるサラダ ハーフ ¥300(税込)
Minori's salad フル ¥890(税込)

本日のステーキ



Homemade Hamburg Steak with Stew

100g ¥1,090(税込)
200g ¥1,690(税込)

自家製ローストポークと彩り野菜蒸し



Okayama Deep fried oyster with tartar sauce

2個 ¥690(税込)
4個 ¥1,090(税込)

自家製ハンバーグシチュー

岡山県産牡蠣のフライ 和風タルタルソース

岩手県産みちのく清流味わいと彩り野菜の黒酢あん ハーフ ¥790(税込)
フル ¥1,090(税込)
Iwate Black vinegar fried chicken and colorful vegetables

国産さわらの西京焼き ハーフ ¥790(税込)
フル ¥1,190(税込)
Grilled White Miso-Marinated Japanese Spanish Mackerel

北海道産フライドポテト 単品 ¥690(税込)
Hokkaido French Fries

岩手県産みちのく清流味わいどりのから揚げ 単品 ¥690(税込)
Iwate Fried Chicken

本日の惣菜



お惣菜盛り合わせ(6種) Side Dish (6 assorted) ¥1,290(税込)

お惣菜(1種) Side Dish (Single) ¥400(税込)

ごはんセット



※こちらのみのご注文は承っておりません

お惣菜ごはんセット ¥700(税込)
Side Dish and Rice and Miso soup
ごはん・みそ汁・惣菜(小)2種のセット

ごはんセット ¥420(税込)
Rice and Miso soup
ごはん・みそ汁のセット

単品ごはん 単品みそ汁
Rice Miso soup
¥210(税込) ¥210(税込)

みのるの甘味



※フルーツの内容は季節で異なります

抹茶パフェ 季節のフルーツ添え ¥1,390(税込)
Matcha Parfait with Seasonal Fruits



抹茶白玉クリームあんみつ ¥890(税込)
SHIRATAMA Cream Anmitsu with Matcha Ice Cream



わらび餅3種盛合せ ¥790(税込)
(水わらび、きなこ、抹茶)
Mizu Warabi mochi and Soybean flour and Matcha



みのる自家製プリン ¥490(税込)
Homemade Pudding



ジェラート 2種盛り合わせ ¥590(税込)
Assorted Ice Cream
※内容は季節により変わります



自分で包む フルーツ大福 ¥690(税込)
Mochi stuffed with red bean and Fruits



DRINK SET

ドリンクセット

+¥330(税込) HOT ICED

国産紅茶 紅ふうき Japanese black tea BENIFUKI
岡山県産黒豆茶 Okayama black bean tea ※ノンカフェイン
コーヒー Coffee
自家製ジンジャーエール Homemade ginger ale

+¥480(税込) ICED

国産みかん Japanese Orange (Pure Juice)
青森県産りんご Aomori Apple (Pure Juice)
山梨県産もも Yamanashi Peach (Pure Juice)

アレルギーについて

・アレルギー特定原材料については、スタッフにお尋ねください。
・商品は全て同一の厨房内で調理されており、調理・盛り付けの過程でアレルギー物質が混入する可能性があります、あらかじめご了承ください。

※当店で使用しているお米は全て国産米です。
季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。

全農

アルコール

ビール BEER

KIRIN 一番搾り(生) グラス/ ¥650(税込)
KIRIN ICHIBAN SHIBORI 中ジョッキ/ ¥790(税込)

KIRIN LAGER(瓶/ 500ml) ¥750(税込)
KIRIN LAGER

KIRIN 零ICHI(ノンアルコール) ¥550(税込)
KIRIN ZERO ICHI (Non-Alcohol)

みのるカクテル MINORU COCKTAIL

自家製ジンジャーのシャンディガフ ¥890(税込)
Shandy Gaff with Homemade Ginger

ウィスキー・ハイボール WHISKY & HIGH BALL

オークマイスター 樽薫る ¥550(税込)
Oak Master (ストレート・ロック・水割)

オークマイスター 樽薫る ハイボール ¥550(税込)
Oak Master High Ball

オークマイスター 樽薫る ¥790(税込)
ジンジャーハイボール
Oak Master Ginger High Ball

日本酒 SAKE

澤の井 大辛口 本醸造(東京都) 1合 ¥650(税込)
Sawanoi Honjouzou

ワイン WINE

白ワイン WHITE WINE

Ch.メルシャン Glass / ¥790(税込)
アンサンブル 萌黄 Carafe (400ml) / ¥2,290(税込)
Chateau Mercian Ensemble Moegi Bottle / ¥3,990(税込)
山梨県/シャルドネ&甲州種

赤ワイン RED WINE

Ch.メルシャン Glass / ¥790(税込)
アンサンブル 藍茜 Carafe (400ml) / ¥2,290(税込)
Chateau Mercian Ensemble Aiakane Bottle / ¥3,990(税込)
山梨県/メルロー&マスカットベリーA

焼酎 DISTILLED SPIRIT (ロック・水割・お湯割・ソーダ割)

西の星(麦/大分県) ¥540(税込)
Nishinohoshi <Barley>

幻の露(芋/鹿児島県) ¥750(税込)
Maboroshi no tsuyu <Sweet Potato>

岡山県産黒豆茶ハイ ¥650(税込)
Okayama Black bean tea and Shochu

自家製ジンジャーサワー ¥750(税込)
Homemade Ginger Sour

丸ごとレモンサワー ¥750(税込)
Lemon sour

ソフトドリンク

珈琲 COFFEE

コーヒー HOT/ICED ¥590(税込)
Coffee

国産紅茶 JAPANESE BLACK TEA

紅ふうきの紅茶 HOT ¥650(税込)
(三重県JA みえきた) ICED ¥590(税込)
BENIFUKI tea ※HOTのみティーポット

お茶 JAPANESE TEA

上ほうじ茶(三重県JA みえきた) ¥650(税込)
Hojicha 急須

黒豆茶(岡山県JA 晴れの国岡山) ¥650(税込)
Black bean tea ※ノンカフェイン ティーポット

黒豆冷茶(岡山県JA 晴れの国岡山) ¥590(税込)
Iced Black bean tea ※ノンカフェイン

ジュース JUICE

自家製ジンジャーエール ¥710(税込)
Homemade Ginger Ale

自家製ホットジンジャー ¥710(税込)
Hot Homemade Ginger Ale

国産みかん(ストレート果汁) ¥650(税込)
Japanese Orange (Pure Juice)

青森県産りんご(ストレート果汁) ¥650(税込)
Aomori Apple (Pure Juice)

山梨県産もも(ストレート果汁) ¥650(税込)
Yamanashi Peach (Pure Juice)

岩手県産山ぶどうスカッシュ ¥710(税込)
Iwate Wild Vine Squash