

# 季節のおすすめ

海鮮三種の  
わさび塩糀漬け丼と  
天ぷらセット

一一一八〇円  
(税込一四〇八円)



司 カンパチ  
びんちょう  
サーモン

わさび香る  
旬のカンパチの塩糀漬け丼と  
えび、なす、ししとうの  
人気の天ぷらのセット。

## いわし蒲焼き丼と かんぱちお刺身セット

甘じよっぱいタレを  
まとった鰯は

ご飯との相性が抜群です  
一杯に三尾使用した

迫力満点の丼ぶりです。



うなぎ蒲焼きと  
お刺身セット

一六八〇円  
(税込一八四八円)

ご飯  
味噌汁  
お漬物

香ばしく、ふっくら  
焼き上げた蒲焼きと  
鮮魚の旨味を  
楽しめる

うれしいセット。

## 源ちゃんうな丼

一三八〇円  
(税込一五一八円)

国産  
いわし

一一八〇円  
(税込一二二九八円)

味噌汁 お漬物



一一八〇円  
(税込一二二九八円)

味噌汁 お漬物



自家製だし割り  
とろろけり

ご飯

一三八〇円  
(税込一五一八円)

スタッフ満点で  
夏おすすめの逸品。

# 天丼

ふつくら穴子と  
白海老かき揚げ  
天丼

し  
た  
き  
付

鰯だしをかけて  
天茶として  
2度楽しめます。

活〆肉厚穴子と

白海老のかき揚げ、  
存在感ある海老など入った  
ごま香る贅沢天丼。

一三六〇円

(税込一四九六円)

味噌汁 鰯だし お漬物

本日の  
お刺身定食

刺身を存分に  
味わって頂けます。

鮮度と旬、

そして彩りに

こだわった

当店人気の  
定食です。

一六九〇円

(税込一八五九円)

ご飯 味噌汁 お漬物



# 海鮮丼各種

毎朝市場仕入れの  
鮮度抜群の魚を  
丼ぶりで味わう

## 海鮮大名丼

一五八〇円

(税込一七三八円)

酢飯  
味噌汁

新鮮な海の幸を  
職人仕込みの技で  
種類豊富に盛り込んだ  
旨味あふれる  
当店の看板メニューです。



## ねぎとろ鉄火丼

鮭を味わう定番丼ぶり。  
しらすとの相性も抜群です。

一三八〇円

(税込一五一八円)

酢飯  
味噌汁



源ちゃん  
オリジナルの  
漬けダレに  
漬け込んだ  
江戸前仕込みの  
海鮮丼。

# 漬け丼 海鮮三種

一四八〇円

(税込 一六二八円)

酢飯  
味噌汁



脂の乗った  
サーモンとねぎところの  
人気の海鮮  
コンビネーション。

一三八〇円

(税込 一五二八円)

酢飯 味噌汁

# サーモンねぎところ丼

トロツとした  
サーモンと  
醤油漬けの魚卵との  
組合せは絶品です。

一六八〇円

(税込 一八四八円)

酢飯 味噌汁

# イクラと サーモン親子丼



トロツとした  
サーモンと  
醤油漬けの魚卵との  
組合せは絶品です。

一六八〇円

(税込 一八四八円)

酢飯 味噌汁



**名物 鯛ごま丼**

一二八〇円  
(税込一四〇八円)

鯛のもつ繊細な味を  
帆立の隠し味がほのかに香る

出汁で食べる

源ちゃんの名物です。



まずは魚の食感を楽しむ!



ご飯茶碗に移し、鰯だしをかけてお茶漬けで!

白飯  
味噌汁  
鰯だし  
お漬物



海の恵みと  
潮の香りが濃縮された  
**特製ウニとろろ**

**旨味源ちゃん丼**  
一一八〇円  
(税込一二二九八円)

松前漬けと  
天かすを程よく残し  
特製うにとろろと  
だし醤油をかけ、  
丼ぶりの旨味を  
余すことなく堪能できます



だし醤油をかけ玉子をくずして  
お召し上がりください。



お好みで特製ウニとろろをかけて  
お召し上がりください。

白飯  
味噌汁  
お漬物



# だし茶漬け



厳選した鮮魚の旨味を味わう  
そして鰯だしの茶漬を味わう  
贅沢な海鮮丼です

## 海鮮贅沢丼

松 一九八〇円  
(税込二二七八円)

まぐろ・生海老・真鰯・たこ  
ぶり(かんばち)・数の子  
ねぎところ・紅鮭いくら



◆ 塩味・鰯だしをかけ  
お茶漬け!



◆ 醤油をかけて!

## 海鮮贅沢丼

竹 一五八〇円  
(税込一七三八円)

まぐろ・真鰯・たこ  
ぶり(かんばち)・数の子  
ねぎところ・紅鮭いくら

ご飯 味噌汁 お漬物

味変の極意

一つの丼ぶりで2つの味変を楽しめる!!

# 焼魚

## 身がふっくら 灰干しにしん焼定食

一一八〇円  
(税込一二二九八円)

ご飯  
味噌汁  
小鉢  
農乃子豆  
お漬物



1つ1つ丁寧に手作業で作られています。



火山灰の中で、  
魚を空気に触れさせず、  
長い時間をかけて水分と  
余分な脂を抜くため、  
魚が酸化されず、臭みの少ない  
干物に仕上ります。

## 厚切り 銀だら 西京焼き定食

一五八〇円  
(税込一七三八円)

ご飯  
味噌汁  
小鉢  
農乃子豆  
お漬物



自家製味噌で熟成し、  
銀だらの旨さを引き出した  
極上の西京漬けの逸品です。  
小鉢の海鮮ところご  
味噌汁が  
食欲をかきたてます。



# 煮魚

ふっくら炊きあげた  
自慢の煮魚です

贅沢

## 銀だら煮付け定食

一六八〇円  
(税込一八四八円)

ご飯 味噌汁 お漬物



煮汁をぐらぐらと煮立てて一気に炊き上げます。

おいしい煮魚、炊き上ぎました。  
煮汁をぐらぐらと煮立てて  
一気に炊き上げます。

強火で炊かれた身はふっくらと  
身離れのよい仕上がりとなり、  
脂の旨味が詰まつた身に甘辛い煮汁を  
つけて頂くその味はまさに格別です。

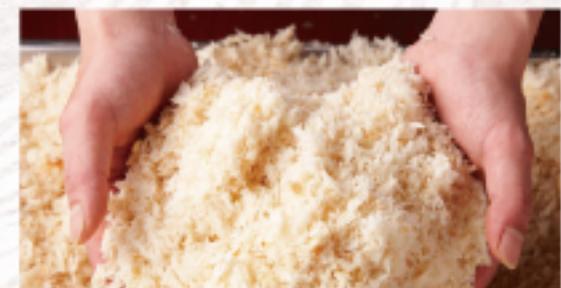


手付衣  
の  
**フライ各種**

サクッとした  
口当たりの良い  
食感が自慢です

定番  
**アジフライ定食 一一八〇円**  
(税込一二九八円)

ご飯 味噌汁 お漬物



こだわり生パン粉がサクッと感を上げます。

鮮度香る市場直送のアジが  
手付衣ならではのサクッとした食感と  
フワツとふっくら揚がりました。  
自信をもっておすすめする  
アジフライです





市場直送の  
新鮮なアジと海老を  
こだわりのパン粉を手付し  
サクッとした食感と  
ふわふわぶりぶりの  
素材の美味しさを堪能できます。

## アジフライと 海老フライ定食

一二八〇円  
(税込一四〇八円)

ご飯 味噌汁 お漬物

## 海特大 フライ定食

一三八〇円  
(税込一五一八円)

厳選した海老は  
ブラックタイガーヘ老を  
使用。海老を存分に  
味わって頂ける定食です。

ご飯 味噌汁 お漬物

定番

# アジフライと 鯛ごま定食

一三八〇円  
(税込一五一八円)

ご飯 味噌汁 お漬物



定番アジフライと  
鯛ごま、人気の  
組み合わせ。

# たつぶり チキン南蛮定食

一一八〇円  
(税込一二九八円)

ご飯 味噌汁 お漬物



たつぶり  
特製タルタルソースを  
カラッと揚がった  
ボリューム感ある  
チキン南蛮にからめて  
いただく  
おすすめの一品

# 箱盛り



## 築地の お魚定食

一四八〇円  
(税込一六二八円)

三種の三通りのお刺身  
源ちゃんオリジナルの  
お魚定食です。

ご飯 味噌汁 鹿乃子豆 お漬物

色々楽しみたい方に  
少しずくなめを盛り込んだ定食

## 手まり定食

一四八〇円  
(税込一六二八円)

三種の三調理の定食。  
刺身・焼魚・揚げものが入った  
見た目も満足な定食です。



ご飯 味噌汁 うにとろろ 鹿乃子豆 お漬物

# 甘味

素材にこだわった上品な甘味  
食後にどうぞ



## 伊豆七島天草使用の鹿乃子あんみつ

鹿乃子豆と嚴選天草のあんみつ。  
乳酸菌たっぷりの  
バニラアイス使用。



## 北海道音更産小豆使用の特選絹白玉ぜんざい

産地にこだわった小豆と  
綿白玉とよもぎ魅の  
モチモチ食感のぜんざいです。



## 炙り雪見大福

ぶにぶに食感のおもちゃアイスを  
香ばしく炙ってみたらし飴に  
仕立てました。



## 沖縄黒糖のわらび粉餅

沖縄黒糖使用の黒いわらび餅と  
濃厚黒蜜を絡めて  
お召し上がりください。



## 単品

### お子様プレートA

七九〇円  
(税込八六九円)

おもちゃ  
プリン  
ドリンク  
付き



### お子様プレートB

八九〇円  
(税込九七九円)

おもちゃ  
プリン  
ドリンク  
付き



## 单品

### 胡麻カンパチ

五八〇円 (税込六三八円)

### 鯛ごま

六八〇円 (税込七四八円)

### 鶏天(三枚)

四八〇円 (税込五二一八円)

### チキン南蛮

五〇〇円 (税込五五〇円)

えびふらい  
チキンなんばん  
ホテトフライ  
ごしきまめ

えびふらい  
チキンなんばん  
ホテトフライ  
ごしきまめ

### 野菜サラダ

四五〇円 (税込四九五円)