

海鮮健康丼

—「美」と「健康」の丼を提供—

岩海苔の味噌汁

カリウム
高血圧の予防

コラーゲン入り
和風トマトごまドレッシング

うま味醤油だれ

海藻サラダ

国産野菜

コラーゲン
美肌効果

カロチン
風邪予防

食物繊維
腸を整える

ミネラル
健康維持

タウリン
疲労回復

EPA
中性脂肪低下

DHA
コレステロール低下

アボカド

ビタミンE
老化防止

椎茸の旨煮

ひじきとれんこんのサラダ

レンチナン
免疫力アップ

ナトリウム
食欲増進

濃厚寄せ豆膏
こぶ茶の銀あんかけ
北海道産100%有機大豆使用

必須アミノ酸
栄養素の宝庫

鉄分
貧血予防

カルシウム
丈夫な骨

ビタミンA
ガン予防

酢飯

活-KATSU-源ちゃん丼 1080(税込1188円)

※ 酢飯は白飯に変更可能です。



ほっか
ほか
自飯
使用

豊-TSUYA-
サーモンとアボカドの
オリーブしょうゆ糍漬井
1080(税込1188円)



ほっか
ほか
自飯
使用

希-NOZOMI-
しらすと胡麻だれサーモン井
1040(税込1144円)



ほっか
ほか
自飯
使用

舞-MAI-
鮭とアボカドの
オリーブしょうゆ糍漬井
1180(税込1298円)



ほっか
ほか
自飯
使用

鼓-TSUZUMI-
えびアボカドサーモンの
たまごサラダ井
950(税込1045円)



ほっか
ほか
自飯
使用

琴-KOTO-
寄せ豆富と鮮魚の
オリーブしょうゆ糍漬け井
1040(税込1144円)



※ 白飯は酢飯に変更可能です。

※ 白飯は酢飯に変更可能です。

選べる

海鮮丼とうどんセット



えび天丼うどんセット
950(税込1045円)



海鮮あられ丼うどんセット
950(税込1045円)



漁 -ISARI-
しらすとネギトロの二色丼
880(税込968円)



料 -IKI-ネギトロ寄せ豆腐丼
880(税込968円)

うどんは **冷** ざる **温** かけ、でお選び頂けます。



ねぎとろイクラ丼うどんセット
1080(税込1188円)



ごまだれ三種丼うどんセット
1040(税込1144円)



羽 -SYO- 築地天丼 1080(税込1188円)



全品 岩のり味噌汁つき
※ 酢飯は白飯に変更可能です。

※ 酢飯は白飯に、変更可能です。

さかなびより
魚菜日和。

築地食堂 源ちゃんは日本一の台所、
活気あふれる築地市場の中にある「食堂」のメニューを
安心して手頃な価格で提供していきます。
鮮魚や素材は毎朝、店内調理を行っています。
職人仕込みの技を一品一品、真心を込めて
「築地」を感じる料理を提供し地域の皆様に楽しんで頂ける
お店を目指していきます。

オススメ



特選海鮮丼
源ちゃんイチオシ丼ぶり！
内容は毎日の者にお任せ下さい。
味噌汁・小鉢付き

築地より毎朝
水揚げされた
お刺身を目替りて
盛り込みます。



素材を活かす。
源ちゃんの茶漬けたしは
鯛のもつ繊細な味と
ホタテの隠し味がほのかに香る
そんな出汁です。
一品で二度、三度味わえる
おすすめ丼ぶりを
ご用意致しました。

真鯛の胡麻だれ丼
鯛だし付
朝メされた
フリフリ食感の鯛をご堪能下さい。
味噌汁・鯛だし付き

自飯

1280(税込1408円)

源 築地食堂
源ちゃん
GEN-CHAN

ねぎとろ鉄火丼
まぐろを味わう定番丼。
ねぎとろと白ネギがベストマッチ。
味噌汁・小鉢付き

酢飯

1180(税込1298円)



まぐろ漬け丼
自家製甘だれと酢飯のバランスが最高です。
味噌汁・小鉢付き

酢飯

1200(税込1320円)

サーモンねぎとろ丼
味噌汁・小鉢付き
脂の乗ったサーモンとねぎとろの丼ぶりです。

酢飯

1040(税込1144円)



海鮮ねぎとろ丼
味噌汁・小鉢付き
海の中とねぎとろを贅沢に詰めました。

酢飯

990(税込1089円)



いくらとサーモンの親子丼
味噌汁・小鉢付き
トロっとしたサーモンといくらは
絶品です。

酢飯

1380(税込1518円)

丼のご飯

普通
300g

大盛
350g
大盛
無料

少なめ
税込20円引き
220g

● 味噌汁お替り無料！
● 酢飯 ↓ 白飯へ変更承ります



本日のお刺身定食

1480(税込1628円) 平日 1290(税込1419円)

ご飯・味噌汁・お漬物・小鉢付
産地より毎朝水揚げされたお刺身を日替わりで
お出しいたします。
内容は係りの者にお尋ねください。

お刺身定食

新鮮
素材

TAMATEBAKO

つづ
選べる

玉

手

箱

組合せ
自由自在



焼きトロさば定食



焼きトロさば定食

980(税込1078円) 平日 790(税込869円)

ご飯・味噌汁・お漬物・小鉢付
さばのジューシー感としょうゆの風味、
大根おろしを合わせて食べれば
旨さが広がる定食です。

醤油
干し

小田原名産
早瀬のなまこ



6種類の中から、
お好みの丼ぶりを3種類お選びください。

味噌汁・お漬物・甘味付



組合せ例 ①ねぎとろ鉄火 ⑥海老とキスの天丼 ⑤イクラとサーモン

1290(税込1419円)

普通 200g
 少なめ 税込20円引き 130g

ごはん・味噌汁お替り無料!

油淋鶏定食
 ゆーりんちー

和風トマトごまドレッシング
 コラーゲン入り

新鮮サラダ
 ミネラルたっぷり

ごはん

岩のり味噌汁
 ミネラルたっぷり

お漬物

自家製タマゴマヨネーズ

キス

秘伝だれ

980(税込1078円) 790(税込869円)

カラッと揚げた若鶏のから揚げに甘酢だれをかけました。

魚河岸フライ定食

和風トマトごまドレッシング
 コラーゲン入り

新鮮サラダ

ごはん

岩のり味噌汁

お漬物

自家製タマゴマヨネーズ

キス

エビフライ

カニクリームコロッケ

魚介の旨味

1180(税込1298円) 990(税込1089円)

ジューシーな味わいとサクサク衣に自家製タマゴマヨネーズが抜群です。

とんかつ定食

和風トマトごまドレッシング
 コラーゲン入り

新鮮サラダ

ごはん

岩のり味噌汁

お漬物

揚げたてサクサク!

三元豚

1180(税込1298円) 990(税込1089円)

熟成された豚肉をサクサクに揚げました。

黒酢鶏と根菜の定食

和風トマトごまドレッシング
 コラーゲン入り

新鮮サラダ

ごはん

岩のり味噌汁

お漬物

黒酢

健康

1080(税込1188円) 890(税込979円)

からだに優しい「黒酢」を使用した特製ソースにサクッと揚げた鶏肉と野菜を絡めました。

キッズメニュー

まもちゃ
オレンジジュース
味噌汁つき



キッズいくら丼
690(¥759円)



キッズねぎとろ丼
490(¥536円)



キッズうどん
390(¥429円)

デザート



パンナコッタの
ストロベリーソース
290(¥319円)



もっちり水わらびもちと
白玉の黒蜜きなこかけ
290(¥319円)



スイートポテトアイスと
キャラメルプリンの上サデー
390(¥429円)

ドリンク

ビール

- (アサヒスーパードライ樽生)
- 中ジョッキ 530(¥583円)
 - グラスビール 430(¥473円)
 - 瓶ビール(アサヒスーパードライ) 600(¥660円)
 - ノンアルコールビール 440(¥484円)



本格焼酎

- 一刻者(芋) 480(¥528円)
(ロック・水割り・お湯割り)
- おすすめ** 知心剣(麦)
(ロック・水割り・お湯割り)



サワー

- レモンサワー 420(¥462円)
- ウーロンハイ 420(¥462円)
- 元祖チューハイ 390(¥429円)

ソフトドリンク

- オレンジジュース 240(¥264円)
- メロンソーダ 240(¥264円)
- ホワイトウォーター 240(¥264円)
- コーラ 240(¥264円)
- アイスコーヒー 240(¥264円)
- ウーロン茶 240(¥264円)

日本酒

- 松竹梅(豪快辛口) 冷・燗 490(¥539円)

お食事と一緒に
ドリンクセット (上記ソフトドリンクからお選びください) 140(¥154円)