

**追加に
山鉢山皿**

- ・ポテトサラダ 120 (税込132円)
- ・トマトマリネ 120 (税込132円)
- ・冷やっこ 150 (税込165円)
- ・野菜サラダ 190 (税込209円)
- ・オニオンサラダ 190 (税込209円)
- ・海老フライ(1本) 250 (税込275円)
- ・アジフライ 280 (税込308円)
- ・ちよいちよい刺 350 (税込385円)

**丼ぶりに
トッピング**

- ・イカ天入り揚げ玉 60 (税込66円)
- ・卵黄 60 (税込66円)
- ・とびっこ 120 (税込132円)
- ・キムチ 120 (税込132円)
- ・ピリ辛えんがわ 120 (税込132円)
- ・イカ入り松前漬 120 (税込132円)
- ・らす干し 120 (税込132円)
- ・ネギトロ 120 (税込132円)
- ・韓国のみ 120 (税込132円)
- ・ウニとろろ 170 (税込187円)
- ・めんたいこ 170 (税込187円)
- ・いくら 250 (税込275円)



ぐるサーモンネ料三色丼

人気のベスト3が勢ぞろい!満足度抜群です。
酢飯 味噌汁 1080 (税込1188円)

まぐる漬け丼

白飯の漬けダレとマグロがベストマッチ。
酢飯 味噌汁 1080 (税込1188円)



トロっとしたサーモンと醤油漬の魚卵は絶品です。

サーモン親子丼

酢飯 味噌汁 1280 (税込1408円)



胸の乗ったサーモンとねぎとろの丼ぶりです。

サーモンねぎとろ丼

酢飯 味噌汁 950 (税込1045円)



マグロを味わう定番丼。
ねぎとろと白ネギがベストマッチ。

ねぎとろ鉄火丼

酢飯 味噌汁 1080 (税込1188円)



風味豊かな自家製ごまだれの味が、
まぐるの旨味を引き立てます。

まぐる胡麻醤油丼

白飯 味噌汁 1080 (税込1188円)

一度二度美味しい!
はじめはそのまま
最後はお茶漬けて!!
食べ方の極意



魚の食感を楽しむ!



ご飯茶碗に移し美味・
醋だしをかけて
お茶漬けて!

丼ぶりの旨味を
あますことなく
堪能できる!!
旨味の極意



先ずは、だし醤油を半分くらい
丼に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と
残っただし醤油をかけて
お召し上がりください。

源
海鮮丼
市場直送 鮮度抜群!
鯛のもつ繊細な味と
帆立の随一味が
ほのかに香る出汁で食べる
源ちゃんの名物です!

真鯛の胡麻だれ丼
白飯 お漬物 醋だし 1180 (税込1298円)

海老の旨味
鶏の旨味を加えた
特製ウニとろろ
松前漬けと天かすを程よく残し
「特製ウニとろろ」で完食が通!

旨味源ちゃん丼
白飯 お漬物 味噌汁 950 (税込1045円)

一つの丼ぶりで
3つの味変を
楽しめる!!
味変の極意

- 1 醤油をかけて!
- 2 ごま醤油をかけて!
- 3 薬味・醋だしをかけお茶漬けて!

鮮魚を寒の目に切り
ねぎとろろと和えた
鯛だして味わう丼ぶりです!

海鮮贅沢丼
白飯 お漬物 醋だし 1080 (税込1188円)

源海鮮ちゃん丼
新鮮な海の幸と
種類豊富な盛り込んだ
丼ぶりです。
酢飯 味噌汁 1280 (税込1408円)

ごはん
少なめ
税込20円引き

ご飯大盛
無料

が!
風味づけ程度に
使用しています。
舌平のお客様は
お申し付けください

希少なエンガワと
ピリ辛のユツケ風に
仕上げました
韓国のみを巻いて
お召し上がりください。

えんがわユツケ丼
白飯 お漬物 味噌汁 900 (税込990円)

お食事と一緒に 17:00まで
ランチドリンクセット
110 (税込121円)

**追加に
山鉢山皿**

- ・ポテトサラダ 120 (税込132円)
- ・トマトマリネ 120 (税込132円)
- ・冷やっこ 150 (税込165円)
- ・野菜サラダ 190 (税込209円)
- ・オニオンサラダ 190 (税込209円)
- ・海老フライ(1本) 250 (税込275円)
- ・アジフライ 280 (税込308円)
- ・ちよいちよい刺し 350 (税込385円)

**井ぶりに
トッピング**

- ・イカ天入り揚げ玉 60 (税込66円)
- ・卵黄 60 (税込66円)
- ・とびっこ 120 (税込132円)
- ・キムチ 120 (税込132円)
- ・ピリ辛えんがわ 120 (税込132円)
- ・イカ入り松前漬け 120 (税込132円)
- ・らす干し 120 (税込132円)
- ・ネギトロ 120 (税込132円)
- ・韓国のみ 120 (税込132円)
- ・ウニとろろ 170 (税込187円)
- ・めんたいこ 170 (税込187円)
- ・いくら 250 (税込275円)

お食事と一緒に 17:00まで
ランチドリンクセット
110 (税込121円)

焼魚

身が厚く 脂ののった 縞ホツケを お楽しみください。

小田原・早瀬 サバの醤油干し使用。 大根おろしと 合わせて食べれば サバの脂の旨味が上品に お口の中に広がります。

縞ホツケ定食
ご飯 味噌汁 お漬物 990 (税込1089円)

ご飯がススム **ワニとび** 付

焼魚

小田原・早瀬 サバの醤油干し使用。 大根おろしと 合わせて食べれば サバの脂の旨味が上品に お口の中に広がります。

焼き針口さば定食
ご飯 味噌汁 お漬物 990 (税込1089円)

小田原名産 早瀬のさば

ピリ辛 めんたいこ 付き

源

定食

おかず単品 定食価格より **200円引き** ご利用出来ます!

魚も旨い!! 肉も旨い!

煮魚

自家製のトマトマリネが 食欲をそそります。

サバの味噌煮定食
ご飯 味噌汁 お漬物 900 (税込990円)

市場直送 新鮮なぶりと みずみずしい 大根を 源ちゃん自慢の 煮ダレでじっくり 炊き込みました。

骨無し脂の乗ったサバを使用。 ご飯がススム味噌煮で 仕上げたおすすめの逸品です。

揚げ物

ジューシーな 味わいと サクサクな皮 タルタルソースが 抜群です。

海老フライ他旨辛ポーク定食
ご飯 味噌汁 お漬物 1090 (税込1199円)

自家製のトマトマリネが 食欲をそそります。

とんかつ定食
ご飯 味噌汁 お漬物 950 (税込1045円)

魚河岸フライ定食
ご飯 味噌汁 お漬物 1180 (税込1298円)

煮魚

ぶり大根煮定食
ご飯 味噌汁 お漬物 1180 (税込1298円)

ご飯大盛 無料 20円引き

若鶏と根菜の黒酢あんかけ定食
ご飯 味噌汁 お漬物 950 (税込1045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根菜を絡めました。

油淋鶏定食
ご飯 味噌汁 お漬物 900 (税込990円)

カラッと揚げた若鶏の唐揚げに 旨酢だれをかけたご飯のすむ定食です。 ユーリンナー

油淋鶏と旨辛ポーク定食
ご飯 味噌汁 お漬物 950 (税込1045円)

ボリューム満点の大満足定食です。 ユーリンナー

かつ煮定食
ご飯 味噌汁 お漬物 1090 (税込1199円)

旨汁をたっぷり含んだカツを 卵でふくらとじました。

アジフライ定食
ご飯 味噌汁 お漬物 990 (税込1089円)

鮮度誇る源ちゃんおすすめメニュー。

鱈カツ南蛮定食
ご飯 味噌汁 お漬物 990 (税込1089円)

高鮮度のすけそうだらに旨酢と 自家製タルタルソースをたっぷりかけた一品です。



源ちゃん刺盛



(三、四名盛) 二五八〇 (二八三八円)
 源ちゃん刺盛半分 (三、三名盛) 一六八〇 (一八四八円)

特価 2580 2838



の海の幸は『新鮮さ』が違います!!
 食べ応えも抜群です!

本鮭



- ・本まぐろ二種盛り 一九八〇 (二二七八円)
- ・本まぐろ中トロ刺 一三八〇 (二五一八円)
- ・本まぐろ赤身刺 九五〇 (一〇四五円)

刺身

- ・活メ自身三品盛 一六八〇 (一八四八円)
- ・光物二品盛 九九〇 (一〇八九円)
- ・貝三品盛 一八五〇 (二〇三五円)
- ・旬三品盛 一五八〇 (一七三八円)
- ・トロサーモン刺 六五〇 (七二五円)
- ・活メ真鯛刺 七八〇 (八五八円)
- ・タコぶつ 七五〇 (八二五円)

ピリ辛



- ・たこ壺キムチ 六八〇 (七四八円)
- ・マグロホカドユッケ 七八〇 (八五八円)

近海物



- ・薬味たつぷり胡麻アジ 六八〇 (七四八円)
- ・近海真アジタタキ 六八〇 (七四八円)
- ・近海真アジなめろう 六八〇 (七四八円)
- ・メサバ 六八〇 (七四八円)
- ・炙りメサバポン酢 八五〇 (九三五円)
- ・ホタテ刺 七八〇 (八五八円)
- ・活大ツブ貝 七八〇 (八五八円)

活貝



・お通し 350 (385円)
 ◆アルコール提供のお客様にはお通し代として、税込385円をいただいております。
 ◆()内数字は税込価格です
 ◆画像はイメージです。

その他 オススメは
 黒板又は別紙をご覧ください!



◆裏面にも多彩なメニューをご用意しています。

仕入れにより内容が変わります。写真は3~4名盛のイメージです

酒のつまみにピッタリ!

美味逸品

即者

・うずらどんぐり 味付玉子 四五〇 (四九五円)

・コリコリ梅なとっつ 四九〇 (五三九円)

・辛子明太子(のり付) 四九〇 (五三九円)

・おつまみ韓国のり 二二〇 (二四二円)

・板わさ 三九〇 (四二九円)

・イカ塩辛 三九〇 (四二九円)

・ほたるイカ沖漬 三九〇 (四二九円)

・えんがわユッケ ピ/辛 三九〇 (四二九円)

・枝豆 三九〇 (四二九円)

・やっこ 二九〇 (三一九円)

・ネギトロやつこ 四九〇 (五三九円)

・茄子一本漬 二九〇 (三一九円)

・青ざいさいの浅漬 四五〇 (四九五円)

・大粒塩らっきょう 四五〇 (四九五円)

炒物

・豚キムチ炒め 六八〇 (七四八円)

・アサリバター 七二〇 (七九二円)

・鉄板メガモやし炒め メダカ 四五〇 (四九五円)

逸品サラダ

・源ちゃんサラダ 七二〇 (七九二円)

・冷やしトマト おすすめ 三九〇 (四二九円)

・ポテトサラダ 三九〇 (四二九円)

・どかつとキャベツ 三九〇 (四二九円)



焼物

・源ちゃん自家製厚焼玉子 四九〇 (五三九円)

・ほっけ焼 七九〇 (八六九円)

・肝入り小イカの干しもの 肝入り 六八〇 (七四八円)

・じゃがバターチーズ焼 四五〇 (四九五円)

・ししやま 三八〇 (四一八円)

・しらすのピザ おすすめ 七八〇 (八五八円)

揚物

・揚げ出し豆腐 四五〇 (四九五円)

・イカげそ唐揚 六五〇 (七二五円)

・ちくわ磯辺揚 四五〇 (四九五円)

・若鶏の唐揚 五九〇 (六四九円)

・やみつき手羽先(三本) 名物! 五五〇 (六〇五円)

・男爵ポテトフライ 四九〇 (五三九円)

・海老フライ(二本) 五五〇 (六〇五円)

・厚めのハムカツ ソース 四八〇 (五二八円)

・季節のコロッケ(二個) 四五〇 (四九五円)

よのぎ飯

・おにぎり(二五〇) (梅イクラ、明太子) 二五〇 (二七五円)

・お茶漬け 四八〇 (イカ塩辛、塩こぼし、梅) 各一九〇 (抹茶)

・はちセット 三〇〇 (はち、ソース、味噌汁、お新巻) 三三〇 (抹茶)

甘味

・アイスクリーム 各一九〇 (抹茶)

・きな粉と抹茶わらび餅とバニラアイス 三九〇 (四二九円)

焼うどん

・源ちゃんのまかない丼 名物! 六九〇 (七五九円)

おすすめ!
ごはと・漬け刺身
卵黄・松前漬
天芥子・青海苔
きざみ大葉



◆裏面のメニューもお楽しみください。

◆()内数字は税込価格です