

源ちゃんおすすめ



海の恵みと
潮の香りが濃縮された
特製ウコとろろ

旨味源ちゃん丼

1180円

(税込1298円)

白飯
味噌汁
お漬物

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、
井ぶりの旨味を
余すことなく堪能できます



だし醤油ををかけ玉子をくずして
お召し上がりください。



お好みで特製ウコとろろをかけて
お召し上がりください。

だし
鯛
付
鯛だしをかけて
天茶として
2度楽しめます。

ふつくら

穴子と

大海老天丼

活ノ肉厚穴子と存在感ある大海老の
ごま香る贅沢天丼。

えび

穴子

茄子

れんこん

ししとう

鶏天

1190円

(税込1419円)

味噌汁 鯛だし お漬物





小田原産

焼きトロさば定食

一二四〇円

(税込一三六四円)

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ばサバの脂の旨味が上品にお口の中に広がります。

- ご飯
- 味噌汁
- 小鉢
- お漬物



1つ1つ丁寧に手作業で作られています。

アジフライとチキン南蛮定食

一二八〇円

(税込一四〇八円)

市場直送の新鮮なアジをこだわりのパン粉を手付けサクッとした食感とふわふわふりふりの素材の美味しさを堪能できます。

- 白飯
- 味噌汁
- お漬物



一枚一枚、黄金色に仕上げます。

海鮮丼各種

毎朝市場仕入れの
鮮度抜群の魚を
井ふりて味わう

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

鮪を味わう定番井ふり。
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



サーモンねぎとろ丼

脂の乗った
サーモンとねぎとろの
人気の海鮮
コンビネーション。

一三八〇円

税一五二八円

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

税一八四八円

酢飯 味噌汁



海鮮三種 漬け丼

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。

一四八〇円

税一六二八円

酢飯
味噌汁



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

だし茶漬け



先ずは魚の食感を楽しむ!

ご飯茶碗に移し、
鯛だしをかけてお茶漬けで!

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。

名物 鯛ごま丼

一二八〇円
(税込一四〇八円)

白飯 味噌汁 鯛だし お漬物

厳選した鮮魚の旨味を味わう
そして鯛だしの茶漬を味わう
贅沢な海鮮丼です





海鮮贅沢丼

竹 一五八〇円
 (税込一七三八円)

まぐろ・真鯛・たこ
 ぶり(かんぼち)・数の子
 ねぎとろ・紅鮭いくら


ご飯 味噌汁 鯛だし お漬物

味変の極意

一つの丼ぶりで2つの味変を楽しむ!!



② 薬味・鯛だしをかけ
お茶漬けで!



① 醤油をかけて!

海鮮贅沢丼

松 一九八〇円
 (税込二一七八円)

まぐろ・生海老・真鯛・たこ
 ぶり(かんぼち)・数の子
 ねぎとろ・紅鮭いくら

ご飯 味噌汁 鯛だし お漬物

衣付手の
フライ各種

定番

アジフライ定食

サクッとした
口当たりの良い
食感が自慢です

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とした食感と
フワッ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



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。



自家製ごまだれが鯛の旨さを引き立てます



たっぷり 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

たまごたっぷり
特製タルタルソースを
カラッと揚げた
ポリユーム感ある
チキン南蛮にからめて
いただく
おすすめの一品



3つ
選べる

玉手箱



1
ねぎとろ鉄火



6
海老とキスの天丼



4
海鮮胡麻だれ



5
イクラとサーモン



2
本日の市場丼



3
三種づけ

3種類 お選びください。
6種類の中から
お好みの井ぶりを

組合せ自由自在!



2
本日の市場丼
※内容は毎日の者にお奪ってください。



1
ねぎとろ鉄火



4
海鮮ゴマだれ



3
三種づけ



6
海老とキスの天丼



5
イクラとサーモン



一三八〇円
(税込一五二八円)

味噌汁
お漬物
甘味

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

贅沢玉手箱

一八五〇円

(税込二〇三五円)

味噌汁
茶碗蒸し
お漬物
甘味

9種類から選べる

組合せ自由自在!

9種類の中から
お好みの丼ふりをを

3種類お選びください。



3 北海丼



2 トロ・赤身・ネギトロ丼



1 海鮮丼



6 かに・いくら丼



5 かに丼



4 いくら丼



9 ピフテキ丼



8 穴子天丼



7 大海老天丼



組合せ例

1 海鮮丼 7 大海老天丼 6 かに・いくら丼

煮魚

贅沢

銀だら煮付け定食

ふっくら炊きあげた
自慢の煮魚です

一六八〇円
(税込一八四八円)

ご飯 味噌汁 お漬物 小鉢



小鉢の
海鮮とろろも
自慢の
一品です



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、炊き上がりました。
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
脂の旨味が詰まった身に
甘辛い煮汁をつけて
頂くその味はまさに格別です。



焼魚



小田原産 焼きトロさば定食

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

一、二四〇円
(税込一、三六四円)

ご飯
味噌汁
小鉢
お漬物



1つ1つ丁寧に手作業で
作られています。

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
鹿乃子豆
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。
小鉢の海鮮とろろと
味噌汁が
食欲をかきたてます。



自家製味噌で熟成

甘味



伊豆七島天草使用の
鹿乃子あんみつ

鹿乃子豆と厳選天草のあんみつ。
乳脂肪たっぷりの
バナラアイス使用。

六八〇円
(税込七四八円)

素材にこだわった上品な甘味
食後にどうぞ



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
絹白玉とよもぎ麩の
モチモチ食感のぜんざいです。

五八〇円
(税込六三八円)



炙り雪見大福

おにぶに食感のおもちアイスを
香ばしく炙ってみたらし風に
仕立てました。

二八〇円
(税込三〇八円)



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。

五八〇円
(税込六三八円)

お子様

お子様プレートA

七九〇円
(税込八六九円)



おもちや
プリンク
ドリンク
付き

- えびふらい
- チキンなんばん
- ホテトフライ
- ごしきまめ
- ごはん

お子様プレートB

八九〇円
(税込九七九円)



おもちや
プリンク
ドリンク
付き

- えびふらい
- チキンなんばん
- ホテトフライ
- ごしきまめ
- シヤケいくらごはん

単品

胡麻カンパチ

五八〇円 (税込六三八円)

鯛(こま)

六八〇円 (税込七四八円)

鶏天(三枚)

四八〇円 (税込五二八円)

チキン南蛮

五〇〇円 (税込五五〇円)

野菜サラダ

四五〇円 (税込四九五円)