

豊洲の海鮮丼

築地食堂源ちゃんは、

日本一の台所である活気溢れた

豊洲市場の中にある「食堂」のメニューを

お手頃な価格で提供しています。

鮮魚やその他の食材は毎朝店内で調理しており、

職人仕込みの技で

一品一品、真心を込めて作っています。

「豊洲」を感じる料理で

地域の皆様に楽しんでいただける

お店を目指していきます。



市場より毎朝
水揚げされた
お刺身を日替り
で盛り込みます。

源ちゃん丼

味噌汁・小鉢 付



源ちゃんイチオシ丼ぶり！
内容は係りの者にお尋ねください。

1380(税込)1518円





丼のご飯

普通 250g

大盛 320g

税込55円増し

少なめ 税込20円引き

200g

おかわり

税込165円増し

● 酢飯 ↓ 白飯へ変更承ります

鯖

ねぎとろ鉄火丼

味噌汁・小鉢付 **酢飯**

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。

1280(税込1408円)



まぐろとアジのピリ辛丼

味噌汁・小鉢付 **白飯**

秘伝のピリ辛だれがアジアンテイストをプラスし、食欲をそそります。

1180(税込1298円)



まぐろ漬け丼

味噌汁・小鉢付 **酢飯**

自慢の漬けダレとまぐろの相性バツグン!

1280(税込1408円)

まぐろとアボカドの 醤油糀丼 1250(税込1375円)

味噌汁・小鉢付 **白飯**

生醤油糀との相性がクセになる一品です。



サーモンとアボカドの 醤油糀丼 1180(税込1298円)

味噌汁・小鉢付 **白飯**

サーモンとアボカドの絡み具合がたまらない、女性に大人気の丼ぶりです。

アボカド

醤油糀

サーモンねぎとろ丼

味噌汁・小鉢 付



脂の乗ったサーモンとねぎとろの丼ぶりです。

1080(税込1188円)



サ
ー
モ
ン



サーモンハラス焼き丼

味噌汁・小鉢 付



【紅鮭イクラ使用】

欲張りなコンビネーション。おろしに醤油を少しかけてお召し上がりください。

1180(税込1298円)



サーモンとイクラ丼

【紅鮭イクラ使用】

味噌汁・小鉢 付



1480(税込1628円)

サーモンとイクラを贅沢に使用した丼ぶりです。

美味しいお召し上がり方



2

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。



1

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。

旨味丼

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

味噌汁・お漬物 付



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!

1080(税込1188円)



丼のご飯

普通
250g

大盛
320g

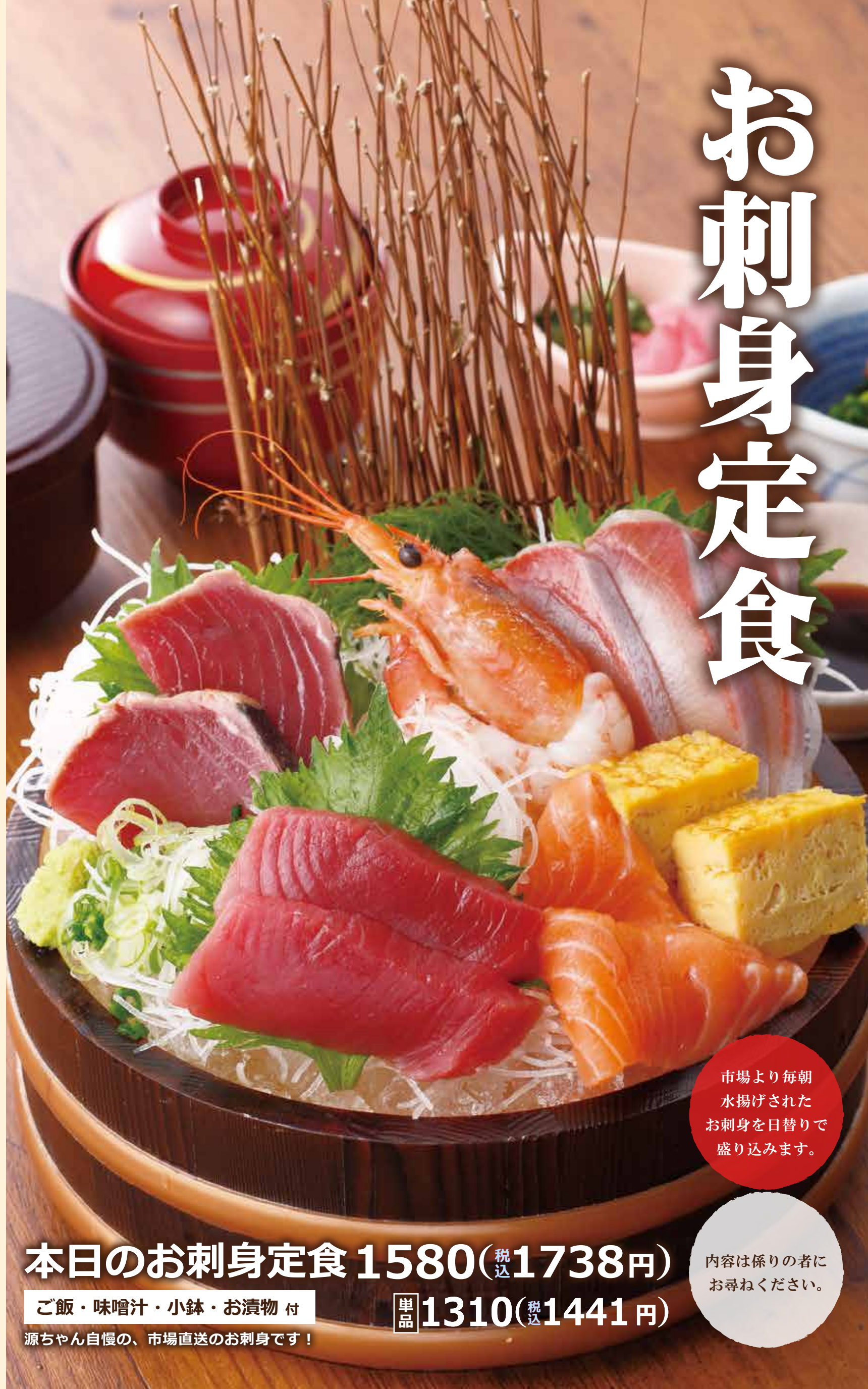
税込 55円増し

少なめ
税込 20円引き
200g

おかわり
税込 165円増し

● 酢飯 ↓ 白飯へ変更承ります

お刺身定食



市場より毎朝
水揚げされた
お刺身を日替り
で盛り込みます。

内容は係りの者に
お尋ねください。

本日のお刺身定食 1580 (税込 1738円)

ご飯・味噌汁・小鉢・お漬物 付

単品 1310 (税込 1441円)

源ちゃん自慢の、市場直送のお刺身です！

特撰 海鮮贅沢丼

味噌汁・小鉢・旨だし 付

【紅鮭イクラ使用】

海鮮贅沢丼に
イクラをプラスしました。

1480(税込1628円)



贅沢茶漬汁

素材を活かす。

源ちゃんの旨だしは、
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。
一度で二度、二度味わえる
おすすめ丼ぶりをぜひ用意いたしました。

美味しいお召し上がり方



② 旨だしをかけて
お茶漬けにして
お召し上がりください。



① お好みのタイミングで
小茶碗に具材を
入れてください。

真鯛の胡麻だれ丼

真鯛の風味と胡麻だれの絶妙な味の組み合わせ源ちゃん名物の丼ぶりです。

味噌汁・お漬物・鯛だし付

1280(税込1408円)



丼のご飯

普通
250g

大盛
320g

税込55円増し

少なめ

税込20円引き

200g

おかわり

税込165円増し



美味しい
お召し上がり方

2

② ご飯茶碗に移し、
鯛だしをかけて、
お茶漬けで！



1

① 先ずは魚の
食感を楽しむ！



海鮮贅沢丼

味噌汁・小鉢・旨だし付

本日仕入れの鮮魚を賽の目に切り、
ネギトロと和えたオリジナル丼ぶりです



1180(税込1298円)



丼ぶりセット

海鮮三色丼と唐揚げセット

味噌汁・小鉢・お漬物 付



その日の美味しいネタを盛り込んだ丼ぶりのボリューム満点セット。

1380(税込1518円)

内容は係りの者にお尋ねください。



ねぎとろ丼と唐揚げセット

味噌汁・小鉢・お漬物 付

みんな大好き！
ねぎとろ丼&唐揚げの大満足セット

1180(税込1298円)



しらす丼とお刺身セット

味噌汁・小鉢・お漬物 付



しらすをたっぷり盛り込んだ丼ぶりとお刺身。
海鮮好きにはたまらないお得セット！

1280(税込1408円)



天 丼



築地天丼

味噌汁・小鉢・お漬物 付

海老2本・イカ・キスと旬の野菜が入った海鮮天丼です。

1180 (税込 **1298**円)



穴子海老天丼

味噌汁・小鉢・お漬物 付

穴子丸ごと一本と旬の野菜をたっぷり、豪快に盛り付けました。

1180 (税込 **1298**円)



丼のご飯

普通
250g

大盛
320g

税込 55円増し

少なめ

税込 20円引き

200g

おかわり

税込 165円増し

● 酢飯 ↓ 白飯へ変更承ります

各種定食



本日の焼魚とお刺身定食

ご飯・味噌汁・小鉢・お漬物 付

市場直送の日替り焼魚と、旬のおすすめ刺身の定食です。

1380(税込)1518円

市場より毎朝
水揚げされた
お刺身を日替りで
盛り込みます。

内容は係りの者に
お尋ねください。



本日の煮魚とお刺身定食

ご飯・味噌汁・小鉢・お漬物 付

刺身に煮魚、魚を堪能したい方にオススメです！

1480(税込)1628円



定食のご飯

普通
200g

大盛
250g

税込 55円増し

少なめ

税込 20円引き

130g

おかわり

税込 165円増し



本日の天ぷらとお刺身定食

ご飯・味噌汁・小鉢・お漬物 付

天ぷらと、旬のおすすめ刺身の贅沢定食です。

1380(税込1518円)

市場より毎朝
水揚げされた
お刺身を日替りで
盛り込みます。

内容は係りの者
にお尋ねください。



若鶏の唐揚げとお刺身定食

ご飯・味噌汁・小鉢・お漬物 付

ジューシーな若鶏の唐揚げとお刺身の大満足定食です。

1180(税込1298円)

3つ
選べる

天

TAMATEBAKO

手

箱

自由自在
組合せ



サーモン

まぐろ

本日の白身

キス天

海老天

しゅうじょう

ねぎとろ

まぐろ

ぶつ切り海鮮

本日の旨いネタ

サーモン

いくら



1 ねぎとろ鉄火

酢飯



2 本日の市場井

酢飯

※内容は係りの者にお尋ねください。



3 三種づけ

白飯



4 海鮮ゴマだれ

白飯



5 イクラとサーモン

酢飯



6 海老とキスの天井

白飯

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 海老とキスの天井 5 イクラとサーモン

1380 (税込 1518円)



小田原名産
早瀬のひざの



魚

定番定食



定食のご飯

普通
200g

大盛
250g

税込 55円増し

少なめ
130g

税込 20円引き

おかわり

税込 165円増し

焼トロさば定食 1080(税込1188円)

ご飯・味噌汁・小鉢・お漬物 付

単品 890(税込979円)

さばのジューシー感と、醤油の風味、大根おろしを合わせて食べれば旨さが広がります。



トロ縞ホッケ定食

ご飯・味噌汁・小鉢・お漬物 付

1280(税込1408円)

縞ホッケは水深の深い海域に生息しているため脂の乗りが良いのが特徴。じっくりと焼き上げればホクホクの食感に。

単品 1090(税込1199円)

揚

魚河岸フライ定食

ご飯・味噌汁・小鉢・お漬物 付

ジューシーな味わいとサクサク衣にタルタルソースが抜群です。

1180(税込1298円)

単品 990(税込1089円)

内容は係りの者にお尋ねください。



とんかつ定食

熟成された豚肉をサクサクに揚げました。

ご飯・味噌汁・小鉢・お漬物 付

1080(税込1188円)

単品 890(税込979円)



ごま味噌かつ定食

旨さ広がる秘伝の味噌だれが食欲を増します。

ご飯・味噌汁・小鉢・お漬物 付

1180(税込1298円)

単品 990(税込1089円)



アジフライ定食

ご飯・味噌汁・小鉢・お漬物
自家製国産とろろ 付

サクッ！ふわっ！の食感をお楽しみください。

980(税込1078円)



若鶏の唐揚げ おろしポン酢定食

ご飯・味噌汁・小鉢・お漬物
自家製国産とろろ 付

ジューシーな若鶏の唐揚げをおろしポン酢でさっぱりと。

980(税込1078円)



若鶏の油淋鶏定食

ゆーりんちー

ご飯・味噌汁・小鉢・お漬物
自家製国産とろろ 付

甘酢葱だれが食欲をそそります。

980(税込1078円)



定食のご飯

普通
200g

大盛
250g

税込 55円増し

少なめ
税込 20円引き
130g

おかわり
税込 165円増し

黒酢



若鶏と根菜の黒酢炒め定食

ご飯・味噌汁・小鉢・お漬物 付 **980**(税込**1078円**) **単品** **790**(税込**869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。



鯖の竜田揚げと根菜黒酢炒め定食

ご飯・味噌汁・小鉢・お漬物 付 **1080**(税込**1188円**) **単品** **890**(税込**979円**)

まろやかな黒酢あんが鯖や野菜を包み込み、味を引き立てます。ご飯が進む一品です。



キッズメニュー

※ 丼は全て白飯でご用意しております。
酢飯にも変更出来ます。



お子様プレート

まぐろ・えび・いくら軍艦・きりたまご
うどん・甘味・からあげ・ジュース

卵を 牛乳を 小麦を えびを
使用しております

720(税込792円)

※ 当店のうどんとソバは同じ釜で茹でています。



キッズ うどん

390(税込429円)

卵を 小麦を
使用しております

※ 当店のうどんとソバは同じ釜で茹でています。



みそしるつき

キッズ ねぎとろどん

490(税込539円)

卵を 小麦を
使用しております



みそしるつき

キッズ いくらどん

690(税込759円)

卵を 小麦を
使用しております



ぜーんぶ、おもちゃつき!





パナコッタ 350(税込385円)



バニラアイス 300(税込330円)

甘味

ビール【アサヒスーパードライ】

- ・中ジョッキ 570(税込627円)
- ・グラスビール 410(税込451円)
- ・瓶ビール 610(税込671円)
- ・ノンアルコールビール 450(税込495円)



本格焼酎【ロック・水割り・お湯割り】

- ・一刻者【芋】 480(税込528円)
- ・知心剣【麦】 480(税込528円)



サワー

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

ソフトドリンク 各240(税込264円)

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

日本酒【冷・燗】

- ・松竹梅 490(税込539円)
豪快辛口

ビール

お食事とご一緒に...

ランチドリンクセット

17:00 まで

240(税込264円) ➡ 140(税込154円)

左記ソフトドリンクからお選びください。

ちよい呑み



『ちよい呑みセット』 1200(税込) 1320円

小鉢・刺身・一品料理・好きなドリンク(瓶ビール、「瀧」は除く)



枝豆
280(税込308円)



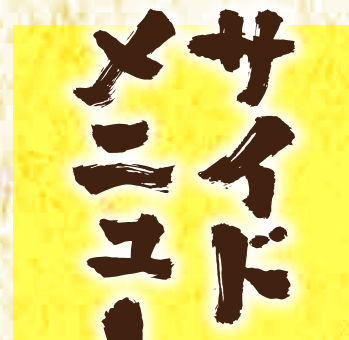
ちくわ磯辺揚げ
280(税込308円)



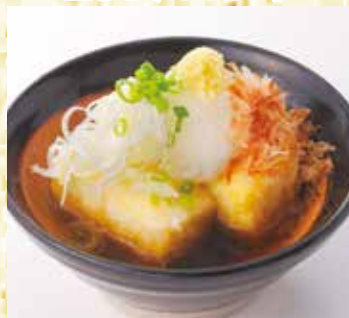
フライドポテト
300(税込330円)



鶏の唐揚げ
390(税込429円)



厚焼玉子焼き
300(税込330円)



揚げ出し豆腐
380(税込418円)



天ぷら盛合せ
550(税込605円)



塩辛
380(税込418円)



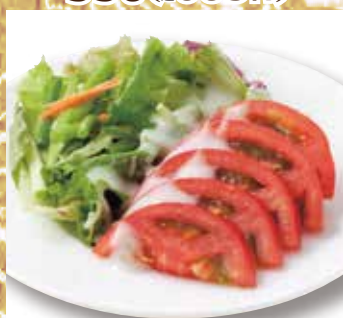
しらすおろし
280(税込308円)



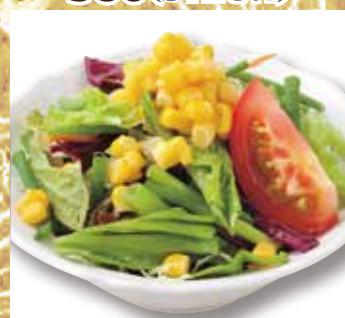
しらすやっこ
350(税込385円)



揚げなす
350(税込385円)



ミニトマトサラダ
280(税込308円)



ミニサラダ
280(税込308円)



ミニオニオンサラダ
280(税込308円)