



築地食堂 源ちゃん GEN-CHAN

“美味しい”と生きてく。

EAT to live. Everyone is so

市場の目利きによる鮮魚をはじめとした気の利いた定食
職人の手間と工夫が盛り込まれた体にも優しい定食の数々をご用意しました。



豊洲・各市場直送の新鮮な魚介をお手頃価格でお楽しみいただけます。毎朝市場から届いた新鮮な魚介を店内解体にこだわり、職人仕込の味と技を、一皿一皿に心を込め「安心」「安全」「美味しい」を追求していきます。



アジフライは日本のソウルフード。もっと美味しくできる。もっと感動してもらえるものになれる。アジ本来の美味しさを生かす為に一番美味しいと感じ、弾力ある身を維持するように手付衣にこだわります。



より深く、海鮮丼に思いを馳せてみる。まずは日本人の精神文化そのものを支える米。そしてその上に乗せられる海鮮素材は魚市場より仕入れる。それらを一つの器の中で調和せしめ、より高次の味わいを創造します。



“おいしい煮魚” 炊き上がりました。当店自慢の煮魚、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、脂の旨味が詰まった身に甘い煮汁をつけて頂くその味はまさに格別です。

天井

鯛だし
付き

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

大海老天井

活メ肉厚穴子と存在感ある大海老の
ごま香る贅沢天井。

一三五〇円

(税込一四八五円)

味噌汁 鯛だし お漬物

えび

茄子

穴子

れんこん

ししとう

鶏天

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
鮮度抜群の魚を丼ふりで味わう



海鮮大名丼

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

一五九〇円

(税込一七四九円)

当店の看板メニューです。

酢飯
味噌汁

本マグロ丼

とろ、赤身、
漬け、ねぎとろ
鮪の旨味を存分に
堪能できる丼ぶりです。

一九九〇円

(税込二二八九円)

酢飯
味噌汁



ねぎとろ鉄火丼

鮪を味わう
定番丼ぶり。
しらすとの
相性も抜群です。

一三九〇円

(税込一五二九円)

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。

一三九〇円
(税込一五二九円)

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。

一六九〇円
(税込一八五九円)

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。

一四九〇円

(税込一六三九円)

酢飯
味噌汁



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。

白飯
味噌汁
鯛だし
お漬物

(税込 二四一九円)
一三九〇円

名物 鯛ごま井



海の恵みと
潮の香りが濃縮された
特製 ウニとろろ

イメージです



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。



お好みで特製ウニとろろをかけて
お召し上がりください。

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

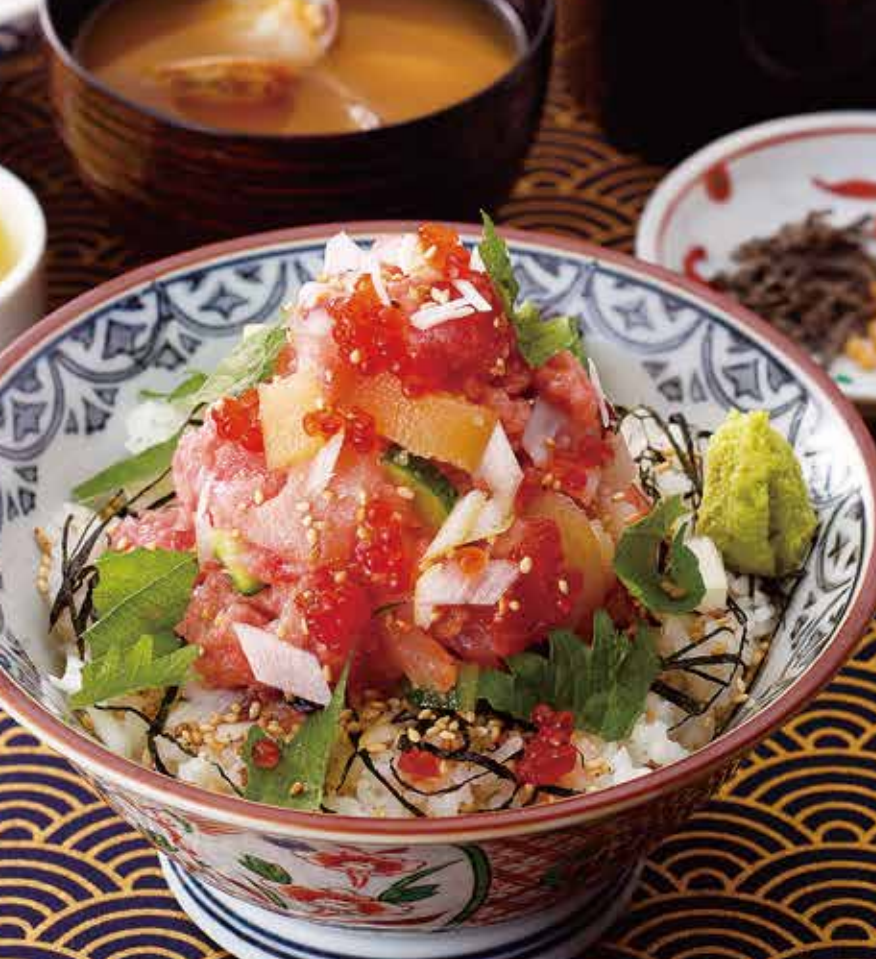
白飯
味噌汁
お漬物

(税込 一三〇九円)

一三九〇円

旨味源ちゃん井

だし茶漬け



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

松 一九九〇円

(税込二一八九円)

まぐろ・生海老・真鯛・たこ
ぶり(かんぱち)・数の子
ねぎとろ・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!!



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

竹 一五九〇円

(税込一七四九円)

まぐろ・真鯛・たこ
ぶり(かんぱち)・数の子
ねぎとろ・紅鮭いくら

ご飯 味噌汁 お漬物

焼魚



丁寧に仕込んだ
白飯がおすすめオススメ定食です。

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。

一二五〇円
(税込 一三七五円)

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

一五九〇円

(税込 一七四九円)

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



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

一六九〇円

(税込一八五九円)

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

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になり、
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。



煮汁をぐらぐらと煮立てて一気に炊き上げます。

衣の手付けの 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

一一九〇円

(税込 一三〇九円)

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
手付けならではのサクッとした食感と
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





市場直送の
新鮮なアジを
こだわりのパン粉を手付けし
サクッとした食感と
ふわふわぷりぷりの
素材の美味しさを
堪能できます。



一枚一枚、黄金色に仕上げます。

アジフライと チキン南蛮定食

一二九〇円

(税込二四一九円)

白飯
味噌汁
お漬物

定番

アジフライと 鯛ごま定食

一三九〇円

(税込一五二九円)

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

一一九〇円

(税込一三〇九円)

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
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

色々楽しみたい方に
少しすくなめを盛り込んだ定食

手まり定食

一三九〇円

(税込一五二九円)

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

チキン南蛮

サバ
醤油干し

カンパチ
胡麻だれ

築地の お魚定食

一四九〇円

(税込一六三九円)

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

真鯛刺し

鮪山かけ
青のり添え

カンパチ
胡麻だれ

甘味

素材にこだわった上品な甘味
食後にどうぞ



自家製
なめらかプリン

上品な甘みと
なめらかな口当たり。
人気の逸品です。

二九〇円
(税込三一九円)



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。

五九〇円
(税込六四九円)



炙り雪見大福

ぶ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。

二九〇円
(税込三一九円)



水わらび&
抹茶わらび餅

口当たりの良い食感と
清涼感のある
上品な甘みが魅力です。

二五〇円
(税込二七五円)

単品

胡麻カンパチ

五九〇円 (税込六四九円)

鯛ごま

六九〇円 (税込七五九円)

鶏天(三枚)

四九〇円 (税込五三九円)

チキン南蛮

五一〇円 (税込五六一元)

野菜サラダ

四六〇円 (税込五〇六円)

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



●えびふらい
●チキンなんばん
●ポテトフライ
●ごしきまめ
●ごはん

●えびふらい
●チキンなんばん
●ポテトフライ
●ごしきまめ
●シャケいくらごはん