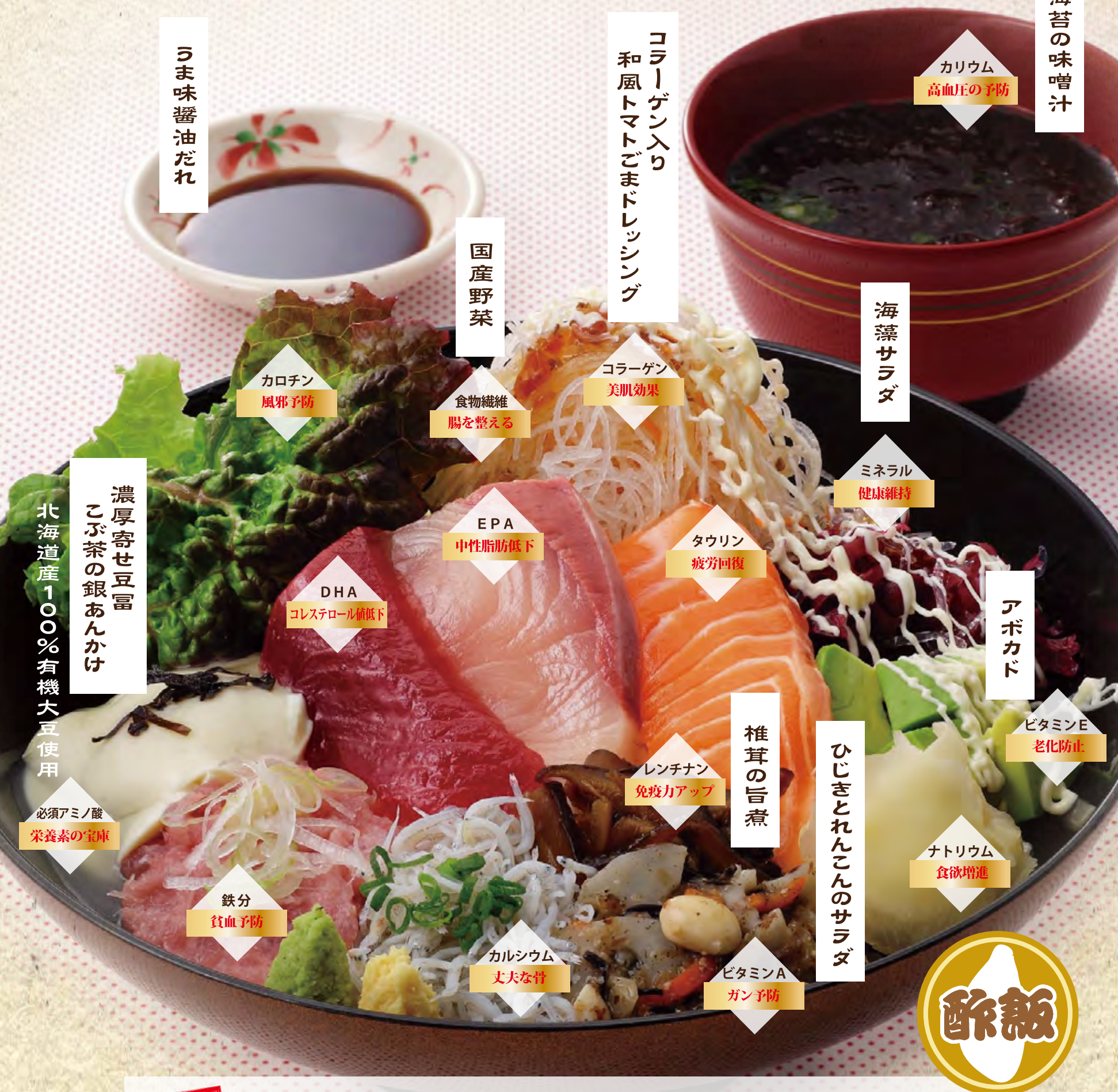


海鮮健康丼

——「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

海藻サラダ

ミネラル
健康維持

アボカド

ビタミンE
老化防止

ひじきとれんこんのサラダ

ナトリウム
食欲増進

椎茸の旨煮

ビタミンA
ガン予防

コラーゲン入り
和風トマトごまドレッシング

コラーゲン
美肌効果

国産野菜

食物繊維
腸を整える

EPA
中性脂肪低下

DHA
コレステロール値低下

カロチン
風邪予防

うま味醤油だれ

濃厚寄せ豆腐

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

レンチナン
免疫力アップ

酢飯



-KATSU-源ちゃん丼1200(税込1320円)

※ 酢飯は白飯に変更可能です。



ほっか
ほっか

白飯
使用

希

-NOZOMI-

しらすと胡麻だれサーモン丼
1090(税込1199円)



ほっか
ほっか

白飯
使用

琴

-KOTO-

寄せ豆腐と鮮魚の
オリーブしょうゆ糀漬け丼
1090(税込1199円)



※ 白飯は酢飯に変更可能です。



-TSUYA-

サーモンとアボカドの
オリーブしょうゆ糀漬丼

1250(税込1375円)

ほっか
ほっか

白飯
使用



ほっか
ほっか

白飯
使用



-MAI-

鮪とアボカドの
オリーブしょうゆ糀漬丼

1290(税込1419円)



ほっか
ほっか

白飯
使用



-TSUZUMI-

えびアボカドサーモンの
たまごサラダ丼

1090(税込1199円)

※ 白飯は酢飯に変更可能です。



-ISARI-

しらすとネギトロの二色丼

990(税込1089円)



-IKI- ネギトロ寄せ豆腐丼

990(税込1089円)



海老二本

茄子

キス

しし唐



-SYO- 築地天丼1180(税込1298円)



鯛だし付

全品 岩のり味噌汁つき

※ 酢飯は白飯に変更可能です。

選ぶ

海鮮丼とうどんセット



えび天丼うどんセット
1090(税込1199円)



海鮮あられ丼うどんセット
1090(税込1199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
1180(税込1298円)



ごまだれ三種丼うどんセット
1090(税込1199円)

※ 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楽しんで頂ける
お店を目指していきます。



特選 海鮮丼

源ちゃんイチオシ丼ぶり！
内容は係りの者にお尋ね下さい。

味噌汁・小鉢付き



1380(税込1518円)

築地より毎朝
水揚げされた
お刺身を目替りで
盛り込みます。



素材を活かす。

源ちゃんの茶漬けだしは

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。

一品で二度、三度味わえる

おすすめ丼ぶりを

ご用意しました。

真鯛の 胡麻だれ丼



朝メされた
プリプリ食感の鯛をご堪能下さい。

味噌汁・鯛だし付き



1290(税込1419円)



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



1280(税込1408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



1280(税込1408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。

1090(税込1199円)



海鮮ねぎとろ丼

味噌汁・小鉢付き

海の幸とねぎとろを
贅沢に絡めました。

1090(税込1199円)



いくらとサーモンの親子丼

味噌汁・小鉢付き

トロツとしたサーモンといくらは
絶品です。

1480(税込1628円)



丼の
ご飯

大盛

+80円
(税込88円)

おかわり

+160円
(税込176円)

● 酢飯 ↓ 白飯へ変更承ります

3つ
選べる

一
玉

TAMATEBAKO

手

箱

組合せ
自由自在



1 ねぎとろ鉄火



2 本日の市場井

※内容は係りの者にお尋ねください。



3 三種づけ



4 海鮮ゴマだれ



5 イクラとサーモン



6 海老とキスの天井

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

1390 (税込 1529 円)



お刺身定食

新鮮
素材

本日のお刺身定食

1580(税込1738円) 単品 1390(税込1529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。

焼きトロさば定食



醤油
干し

焼きトロさば定食

1090(税込1199円) 単品 900(税込990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。



定食のご飯

大盛

+80 円
(税込 88 円)

おかわり

+160 円
(税込 176 円)

和風トマトごまドレッシング

新鮮サラダ

ごはん

ミネラルたっぷり
岩のり味噌汁

お漬物

北海道産100%有機大豆の
寄せ豆腐

ゆりりんちり

油淋鶏定食

秘伝だれ

990(税込1089円) 単品 800(税込880円) カラッと揚げた若鶏のから揚げに甘酢葱だれをかけました。

和風トマトごまドレッシング

新鮮サラダ

ごはん

ミネラルたっぷり
岩のり味噌汁

お漬物

北海道産100%有機大豆の
寄せ豆腐

揚げたて
サクサク!

とんかつ定食

三元豚

1220(税込1342円) 単品 1030(税込1133円) 熟成された豚肉をサクサクに揚げました。

魚河岸フライ 定食



1250(税込1375円) 単品 1060(税込1166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。

黒酢鶏と根菜の 炒め定食



1090(税込1199円) 単品 900(税込990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



おもちゃ
オレンジジュース
味噌汁つき



キッズいくら丼
690(税込759円)



キッズねぎとろ丼
490(税込539円)



キッズうどん
390(税込429円)



デザート



パンナコッタの
ストロベリーソース
290(税込319円) | ミルク感たっぷりのパンナコッタ。
ナッツをアクセントにプラス。



もちり水わらびもちと
白玉の黒蜜きなこかけ
290(税込319円) | 本わらび粉使用の
わらびもち。



スイートポテトアイスと
キャラメルプリンサンデー
390(税込429円) | ザクザク食感の
グラノーラをトッピング。

ドリンク

ビール

(アサヒスーパードライ樽生)



- 中ジョッキ 580(税込638円)
- グラスビール 430(税込473円)
- 瓶ビール(アサヒスーパードライ) 600(税込660円)
- ノンアルコールビール 440(税込484円)

本格焼酎

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



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

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

日本酒

- 松竹梅(豪快辛口) 冷・燗 490(税込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(税込154円)