

海鮮丼各種

毎朝市場仕入れの鮮度抜群の魚を井ぶりで味わう。お得なセットとの組み合わせがおすすめです。

白飯
大盛り
55円増し

食事に
一品
サイドメニュー

あさりの味噌汁 160 (176 円税)

三種の山葵塩糍漬け丼 1190 (1309 円税)

特選源ちゃん丼 1290 (1419 円税)

ブリ・サーモン えんがわユッケ丼 1190 (1309 円税)

サーモン ねぎとろ丼 900 (990 円税)

ブリ ねぎとろ丼 1090 (1199 円税)

真鯛 ねぎとろ丼 1190 (1309 円税)

てりマヨ炙り サーモンねぎとろ丼 890 (979 円税)

サーモンとアボカドの 醤油糍漬け丼 990 (1089 円税)

マグロとアボカドの 醤油糍漬け丼 1090 (1199 円税)

海鮮三種とアボカドの 醤油糍漬け丼 1090 (1199 円税)

海鮮三種丼 1090 (1199 円税)

焦がしえんがわマヨネーズと サーモン丼 990 (1089 円税)

ねぎとろ鉄火丼 1090 (1199 円税)

鰹タタキの 山葵塩糍漬け丼 900 (990 円税)

サーモンイクラ丼 1190 (1309 円税)

旨味源ちゃん丼 900 (990 円税)

だし茶漬け

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。

一度で二度美味しい 最後はお茶漬けで

名物 鯛ごま丼 1200 (1320 円税)

海老天丼 950 (1045 円税)

海鮮ネギトロ丼 990 (1089 円税)

うなぎみつまぶし丼 1050 (1155 円税)

築地天丼 990 (1089 円税)

たっぷりイクラ入り ローストビーフ丼 1390 (1529 円税)

オーストラリア産ビーフ使用 トウガラシ(腕肉部分)と呼ぶ部分 味にはコクがあり最高の ローストビーフです。

ローストビーフ丼 990 (1089 円税)

肉丼

お得なセットメニュー

A セット ばらのり味噌汁 からあげ 230 (253 円税) 50円お得

B セット ばらのり味噌汁 野菜サラダ 230 (308 円税) 50円お得

C セット ばらのり味噌汁 天ぶら盛合せ 450 (495 円税) 120円お得

D セット あさり味噌汁 からあげ 290 (319 円税) 60円お得

E セット あさり味噌汁 野菜サラダ 350 (385 円税) 50円お得

F セット あさり味噌汁 天ぶら盛合せ 500 (550 円税) 140円お得

定食

定食の単品は 全て 220円引き

定食のご飯 大盛り 55円増し

お刺身と 天ぶら定食 1590 (1749 円税)

刺身

鰹タタキ のつけ盛り定食 1190 (1309 円税)

ブリ照り焼き定食 1270 (1397 円税)

焼魚

小田原早瀬の 焼きトロさば定食 1190 (1309 円税)

アジフライと 海老フライ定食 1100 (1210 円税)

フライ

定番 アジフライ 定食 1290 (1419 円税)

若鶏の唐揚げ 甘酢葱だれかけ 油淋鶏定食 990 (1089 円税)

タラカツ南蛮定食 1290 (1419 円税)

若鶏と根菜の黒酢炒め定食 1190 (1309 円税)

ブリ大根煮定食 1490 (1639 円税)

煮魚

サバの味噌煮定食 990 (1089 円税)

味噌汁 ばらのりの味噌汁 90 (99 円税)

一品 あさりの味噌汁 160 (176 円税)

一品 からあげ 190 (209 円税)

野菜サラダ 240 (264 円税)

天ぶら盛合せ 480 (528 円税)

を追及しています。

こだわります。

わいを創造します。

格です。

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。

からあげ

うどん

ジュース

いぐんかん

甘味

しらす

ぐんかん

サーモン

にぎり

A vibrant illustration of a Japanese meal. The plate features a large piece of tempura (shrimp or fish), a bowl of miso soup with a soft-boiled egg, two pieces of nigiri sushi (one with white rice, one with red caviar), and two pieces of sashimi (salmon and tuna). A glass of yellow juice sits on the left. The background is a soft pink and blue gradient with a yellow sun-like circle. Japanese text labels are placed around the food: 'からあげ' (Karaage) for the tempura, 'エビフライ' (Ebi-furai) for the shrimp tempura, '甘味' (Amai) for the miso soup, 'ジュース' (Jyūsu) for the drink, 'ローストビーフ' (Rōsuto Bīfu) for the beef sashimi, 'いんげんかん' (Ingēnkan) for the white rice nigiri, 'しらす' (Shirasu) for the red caviar nigiri, and 'にぎり' (Nigiri) for the sashimi.

キッズプレートとよす **890** (979円^{税込})

キッズいくら丼 590 (649円税別)

炙り雪見だいふく 290 (319円税別)

マンゴープリン 290 (319円税別)

カスタードプリン **290** (319円税別)

水わらびと黒糖わらび餅 380 (418円^{税込})

ブリュレアイス 580(638円^{税込})



杏仁豆腐

290 (319円送料別)

17 時まで 120 (132円) 税込

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

今日も焼いてます！
当店の厚焼玉子は
密度が濃く
ほんのりとした
甘さが特徴です。
一口食べれば
『うまい』と感じる厚焼玉子
お好みの定食を彩ります。

390(429 円税込)

手付衣の アジフライ

鮮度香る
市場直送のアジが
手付衣ならではの
サクツとした食感と
フワツとふっくら
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

360 (396 円税別)

一枚一枚、黄金色に
仕上げます。

一枚一枚、黄金色に仕上げます。



おいしいブリ大根
炊き上がりました

強火で炊かれた
身はふつくら
身離れの良い仕上が
脂の旨みが
詰まった身に
甘辛い煮汁をつけて
いただくその味は
まさに別格。

390(429 円税込)

食事にもう一品

炊きたて
ブリ大根
強火で炊かれた
身はふっくら
身離れの良い仕上がり。
脂の旨みが
詰まった身に
甘辛い煮汁をつけて
いただくその味は
まさに別格。

390(429 円税込)