



源
ちやん刺盛り



- ◆ 三種盛り 1,980円
- ◆ 五種盛り 2,980円

内容は係りの者にお尋ねください。

- ◆ まぐろ赤身刺 950円
- ◆ まぐろトロ刺 1,750円
- ◆ トロサーモン刺 670円

- ◆ たこぶつ 720円
- ◆ アジなめろう 680円
- ◆ アジたたき 680円

◆ 価格は全て税込価格を記載しております。

数量限定

売り切れ御免



炙りメそば
ポン酢

900円



ひらめ昆布炙

860円



マグロと安曇野わさび
昆布和え

680円



海鮮山かけ

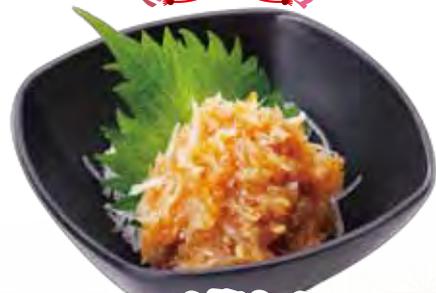
580円

海鮮即着



えんがわユツケ

650円



コリコリ梅なんこつ
480円



ほたるいか沖漬け
480円



たこキムチ
550円

鯨

くじら

くじらのアゴから、お腹にかけての
脂肪分の多い畝須(うねす)を
ベーコンにしました。



950円

畝須ベーコン

うねす



赤身の 生ハム

690円



くじらの
定番!



赤身の 竜田揚げ

640円



◆価格は全て税込価格を記載しております。



◆ 冷奴 280円



◆ いかの塩辛 480円



◆ 梅キュウ 320円



◆ 昔ながらのポテトサラダ 390円



◆ 朝もぎ枝豆 300円



◆ ^{ひえい}比叡ゆばさしみ 650円



◆ 冷やしトマト 260円



◆ 築地の厚焼き玉子 320円



◆ 板わさ 280円



◆ うずらどんぐり 300円



◆ モロキュウ 320円



◆ 肉厚メンマ 280円



◆ お新香盛り合わせ 520円



◆ 茄子一本漬け 420円



◆ 白菜漬け 180円



当店名物

まつりサラダ



980円

3~4名様盛り



◆シーザーサラダ

580円



◆ぷりぷり海老とアボカドのサラダ 950円

◆価格は全て税込価格を記載しております。

焼

魚



◆ ホツケ焼き 980円



◆ サーマンハラス焼き 820円



◆ うなぎ短冊串 680円



◆ うなぎ肝串 680円



◆ ししゃも 450円



◆ 小田原産
早瀬のさば醤油焼き 950円



◆ エイヒレ炙り 580円





◆ 牛タンの生ハム
740円



◆ 若鶏の唐揚げ
580円



東北産にんにく・野菜
岩手県産・豚肉



◆ みちのく餃子
650円

呑の友
お肉
池



◆ 厚めのハムカツ
680円

IFFA(国際食肉見本市)において金賞受賞。
職人自慢の一品をご堪能ください。



◆ 鶏なんこつ唐揚げ
590円



◆ 職人ソーセージ
盛り合わせ
950円



◆ ちくわ磯辺揚げ
480円



◆ 鶏皮ぎょうざ
590円



◆ 旨豚シュウマイ
380円

◆ 価格は全て税込価格を記載しております。



SIRLOIN STEAK

豊かな大地で育った
オーストラリアビーフ使用

ステーキ

◇サーロインステーキ

200g 2,180円

ジューシーで弾力のある
肉の美味しさ

ハンバーグ

◆グレイビー
ハンバーグ

120g 880円



HAMBURG



TONKATSU

低温熟成
チルドポーク
とんかつ

◇ロールとんかつ

980円



料理にプラスで食後に

◆お食事セット◆ 350円



ごはん・みそ汁・香物



GEN-CHAN PIZZA



しらすピザ

1,100円



明太子ピザ

1,350円



◆ とろ〜り大粒たこ焼き
670円



◆ チキンナゲット
450円



◆ クリスピーポテトフライ
350円

◆ 価格は全て税込価格を記載しております。



◆ チキン南蛮 680円



◆ 大海老フライ 980円



◆ ガーリックシュリンプ 950円



◆ 油淋鶏(ユーリンチー) 680円



◆ 手羽先からあげ
260円



◆ アジフライ
520円



◆ ジャンボたらカツ
670円

源

フ
ス
ラ
イ

源



貝の風呂蒸し

アサリ・はまぐり・ムール貝の旨味がたっぷり!

当店名物

2名様盛り

1,280円



旨味たっぷりの貝の出汁で、刺身をしゃぶしゃぶ!

※お刺身は別料金です。

ホルモン野菜炒め

850円

牛すじ煮込み

550円

若鶏と根菜の黒酢炒め

850円

さばの味噌煮

880円

料理にプラスで食後に

◆お食事セット◆ 350円



ごはん・みそ汁・香物

◆価格は全て税込価格を記載しております。

ラーメン 源 皿うどん

東京

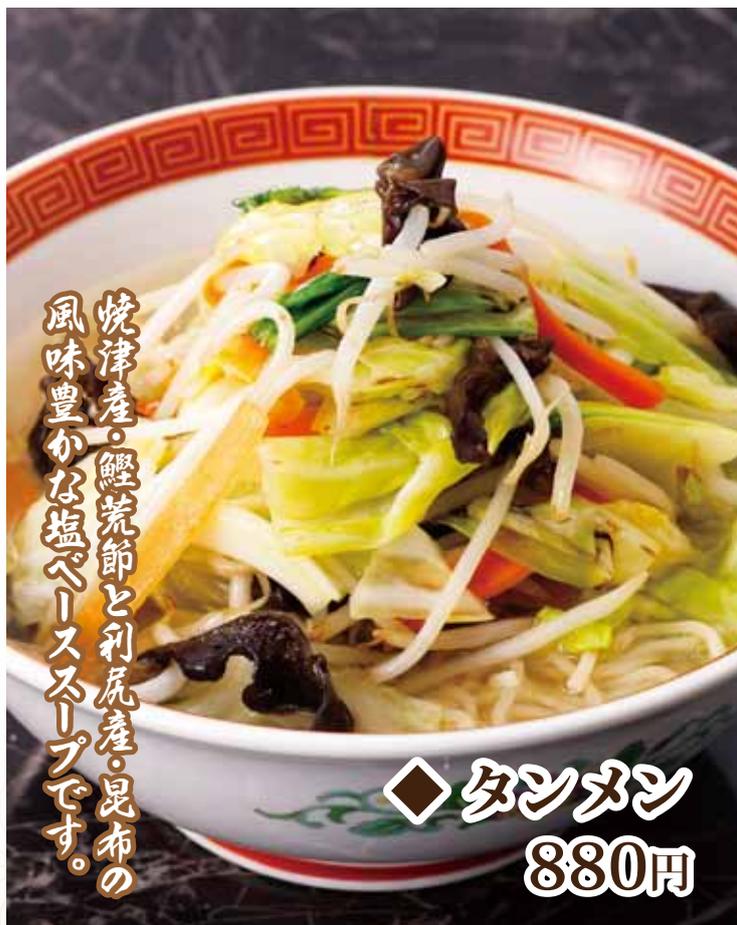


◆東京醤油ラーメン 860円

博多



◆博多とんこつラーメン 860円



焼津産・鯉荒節と利尻産・昆布の風味豊かな塩ベーススープです。

◆タンメン 880円



極太麺

◆極太麺の皿うどん 960円

源ちゃん

海鮮丼

全品
小鉢/みそ汁
付き



◆ 海鮮丼

内容は係りの者にお尋ねください。

1,380円



◆ サーモンねぎとろ丼
1,280円



◆ ねぎとろ鉄火丼
1,490円



◆ 真鯛胡麻だれ丼
1,100円

鯛だしで食べる 海鮮茶漬

海鮮茶漬
おすすめ
の
食べ方



①

お好みのタイミングで
お茶碗に具材をうつして、



②

薬味と鯛だしをかけお茶漬に
してお召上がりください。

鯛のもつ繊細な味と、帆立の隠し味がほのかに香る出汁で食べる。

一度で二度、三度味わかるオススメどんぶりです。



◆上・海鮮贅沢丼
【鯛だし付き】1,280円



◆特上・海鮮贅沢丼
【鯛だし付き】1,480円



◆海老天丼 1,200円



* 二八にはち蕎麦 **温**

蕎麦・うどん

* セット天ぷら

* 手延べ勝りうどん **冷**

* 二八にはち蕎麦

* 柚子蕎麦

* 抹茶蕎麦

* 三色蕎麦

- ◆ 三色蕎麦【二八・抹茶・柚子】 **冷** 780円
- ◆ 二八蕎麦 **温** **冷** 620円
- ◆ 手延べ勝りうどん **温** **冷** 680円
- ◆ セット天ぷら【海老・きす・野菜】 830円

◆ 価格は全て税込価格を記載しております。



カレーライス



Hamburg Steak



◆あらびきハンバーグカレー 980円

Broiled Cheese



◆炙りチーズカレー 940円

Pork Cutlet



◆カツカレー 1,180円

江戸前

のり巻き



◆ねぎとろ巻

1本 280円



◆かっぱ巻

1本 220円



◆かんぴより巻

1本 220円



- ◆梅
 - ◆めんたいこ
 - ◆わさび昆布
- 各 540円





甘

KANMI

味

カラフルチョコ
そふとくりーむ



400円

そふとくりーむ



380円

あんみつ

あんみつ
640円



くりーむ
あんみつ
750円



氷



宇治抹茶

780円



北海道産
大豆きな粉と
黒蜜

720円



粒々いちご
蜜ミルク

750円



水わらび
きなこ餅

420円



とろろせん

450円

苺みるく



450円

抹茶みるく



450円

珈琲みるく



450円

しえいく



実施
期間

2020.3. 1(日)
2020.5.31(日)

まつり湯
http://www.matsuri-yu.com

ご宴会

ゆったり、
お風呂付き

【3月~5月】
限定特典

宴会プラン
お申し込みの
お客様人数分の
次回使える
入場料
50%割引券
をプレゼント

飲み放題パック

【お一人様】 ¥1,630 (税込)

- ◆ 瓶ビール
- ◆ 日本酒 (冷・燗)
- ◆ 焼酎
- ◆ 焼酎セット (水・氷・お湯)
- ◆ 赤ワイン
- ◆ 炭酸水
- ◆ ソフトドリンク
(ウーロン茶・緑茶
オレンジジュース・コーラ)

※ コースは4名様より承ります。
※ 季節により料理内容が変わります。
※ 2時間以上のご宴会は、
お一人様1時間につき室料510円(税込)、
別途飲み放題1時間につき+815円(税込)
のご延長料金を頂戴いたします。

ひすい露天風呂からは、
『東京スカイツリー』
が見えます！

※ 深夜は割増料金が別途かかります。
※ 刺青・タトゥーのある方
ご入館は固くお断りいたします。

お風呂は 10:30 から。

ご宴会の前にゆっくりお風呂に入れば、
スッキリ気分です。

個室利用たっぷり2時間。

お仲間や、ご家族と。個室でゆったりと
お料理をお楽しみください。

仮眠も、朝までOK!

時間を気にせず、心ゆくまで
ご宴会をお楽しみいただけます。

浅草ROX まつり湯

TEL 03-3836-7878

東京都台東区浅草 1-25-15 ROX 7F(受付)

FAX 03-3844-2377

- 交通のご案内
- ・つくばエクスプレス「浅草駅」A1 出口より徒歩1分
 - ・東京メトロ銀座線「田原町」より徒歩5分
 - ・都営浅草線・東武伊勢崎線「浅草駅」より徒歩8分

まつり湯

検索

駐車場は当施設ご利用で2時間まで無料 (地下2・3階駐車場完備)

まつりコース

入館料・お料理代・お部屋代 < 2時間 >
カラオケ利用サービス

- ◆ 前菜二種盛合わせ
- ◆ シーザーサラダ
- ◆ カツオのつけ盛り
- ◆ アジフライ、他揚げもの一種
- ◆ 本日の焼き魚
- ◆ 鶏もも肉の西京焼き
- ◆ ソース焼そば
- ◆ 自家製プリン

源氏コース

入館料・お料理代・お部屋代 < 2時間 >
カラオケ利用サービス

- ◆ 前菜三種盛合わせ
- ◆ まつりサラダ
- ◆ 本日のお造り三点盛り
- ◆ チキン南蛮、他揚げもの一種
- ◆ 鯖の西京焼き
- ◆ 豚バラ肉のねぎ塩焼き
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 海鮮手ごね飯
- ◆ パンナコッタ 抹茶わらびのせ

浅草コース

入館料・お料理代・お部屋代 < 2時間 >
カラオケ利用サービス

- ◆ 前菜四種盛合わせ
- ◆ ローストビーフサラダ
- ◆ 本日のお造り四点盛り
- ◆ 天婦羅盛合わせ
- ◆ うなぎ串
- ◆ 手羽元と玉子の旨煮
- ◆ 豚バラ肉の山葵焼き
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 鯖と海老の押し寿司
- ◆ 雪見大福

