



青魚専門店の

鯖 S A B A 鰯 A J I

青魚は栄養素の宝庫

生活習慣病を予防、改善お為の栄養素 (DHAやEPAなど) が豊富に含まれています。DHAやEPAは、体内で合成できず、食物から摂取する必要がある必須脂肪酸のひとつ。摂取不足が指摘されている現代、生活習慣病の予防も期待できるDHA・EPAの作用を知り、健康第一、笑顔あるれる日々を送りましょう。

記憶力・集中力の維持

目の健康維持

DHA EPA

血液サラサラ

アレルギーの予防・改善

中性脂肪低下

DHA・ドコサヘキサエン酸
EPA・エイコサペンタエン酸

生簀貝

鯖 SABA

Blue fish Speciality 38.

豊後 鯖

6,800 (7,480)

香の 鯖

3,600 (3,960)



3種まで
できます。

- お造り あぶり
- ごま和え
- 香揚げ
- なめろう
- あぶりの巻き
- 土鍋ご飯

鰯 AJI

豊後 鰯

2,980 (3,270)

- お造り・タタキ・なめろう
- 香揚げ・あぶりの巻き

2種までできます。

あじ 980 (1,070)

お造り・フライ

どちらかお選びください。

青魚専門店の

(Blue fish Speciality)

鯖 SABA 料理

手作りしめ鯖 800 (880)

手作りしめ鯖 800 (880)

ごま鯖 800 (880)

あぶら鯖ののり巻き 1個 380 (410)

さばの開き 880 (960)

トロ鯖 串焼き 梅肉 塩 各380 (410)

じゅう時間者必だん さばの味噌煮 680 (740)

カネウラ味噌俵(東京味噌より) サバde寿司 本1,800 (1,980) ハ7980 (1,070)

あぶら鯖と 刻み生姜の 1,280 (1,400)

土鍋炊き込みごはん (2合) (含)

オシロイ合味噌の なめろう 980 (1,070)

しめ肉の 香り揚げ 380 (410)

さばの唐揚げ 680 (740)

味噌煮トング 550 (600)

昭和革命 カネウラ味噌俵

刺身

鮮度
抜群!
素材への
こだわり

本日の鮮魚

単品は別紙をご覧ください。

一人盛り 1180 (1,290)

二人盛り 1980 (2,170)

四人盛り 2850 (3,130)

熊本
直送

馬刺し

しもふり 1680 (1,840)

赤身たてがみ 1380 (1,510)

手作りの豆腐

大豆の
燻肉

濃厚豆腐

450 (490)

手づくり

大豆

本家の味 森手づくり豆腐

まずはそのままでも
お召し上がりください。



手作りの豆腐とじゃこの

ヘルシーサラダ 880 (960)

手作りの豆腐の

あげだし 550 (600)

手作りの豆腐の

あつあげ 550 (600)

サラダ

プロキウ
どきます。

フルーツトマトと
蟹たっぷりサラダ 980 (1,070)

たたき山菜とおくら

ネバネバサラダ 880 (960)

厚切りベーコンと
たっぷりチーズサラダ 980 (1,070)

博多明太子使用

手作り明太子とサラダ 980 (1,070)

手作りの豆腐とじゃこの

ヘルシーサラダ 880 (960)

小鉢

一品

枝豆とは一味違う!!

ゆでたて茶豆 380 (410)

社長の塩から 380 (410)

チャンジャ 400 (440)

山羊のたぎく 380 (410)

じょこおろし 450 (490)

せいじょこおろし

備長炭 480 (520)
あめぶり

クリームチーズとクレープ 550 (600)

大人気、かにみもクレープ 680 (740)

漬けもん盛り合せ 650 (710)

北海道 焼じか

塩辛のけ 480 (520)



手作り スモク明太子 650 (710)

オマケ、今味噌の豚角煮 980 (1,070)

スルメイカの 980 (1,070)

わた焼き

五感でお楽しみください



国産 紅スワイかにみも 680 (740)

秘伝タレの 海鮮ユッケ 880 (960)

当店岡崎三栗鶏卵

「まんがっ糟厚卵」

も使用しております。

当店の豚肉は「もち豚」を使用しております。

備長炭焼き

焼鳥

国産鶏
手打ち
魂

オリジナル
鰻串

一匹鰻
使用

◎生姜しょうゆ

秘伝
夕馬 390 (420)

白焼 390 (420)

源喜の
うなぎ 390 (420)

必食
いなた
逸品です

社長の実家は、創業40年の鰻店。
そんな老舗から受け継がれたこの
ある『秘伝』を使用しております。

そばの
開き 880 (960)

ゆし 180 (190)

豚ネギ 250 (270)

ベライチ 250 (270)

あいの
開き 780 (850)

縞ほほ 980 (1,070)

天使の
海老 380 (410)

ベライチ 250 (270)

干物

干物専門店
干物専門店の
伴助の
干物使用

焼鳥屋仕込みの
生つくね 塩、ワ 各230 (250)
腹 280 (300)

しんぎ 180 (190)

椎茸 180 (190)

もも 180 (190)

砂肝 130 (140)

かお 120 (130)

白ネギ 180 (190)

山芋 180 (190)

せきん 200 (220)

はつ (心臓) 150 (160)

ピマン丸焼き 150 (160)

野菜串

天ぷら串

ほんほ
今ごろ入 (160)
150
小盛 5本 1,250

山芋 (190)
180
椎茸 (190)
180

ベコンチズ (270)
250

生おでん (220)
200
ま (360)
330

カヌー半 (220)
200

季節の
さつま芋 (190)
180
海老 (420)
390

天ぷら
盛合せ 5本 (1,370)
1,250
も
ごまます。

揚げもん

えんま
豚串カツ (270)
250

さきいかの天ぷら (600)
550

サクサク
ほこつライ (410)
380

手羽先の唐揚げ (520)
4本入り
480

いか下足の唐揚げ (600)
550

杏の
さつま揚げ 3種盛り (660)
600

手作りの豆腐の
あげだし (600)
550

手作りの豆腐の
あつあげ (600)
550

漬け込み
鶏からあげ (740)
680

あつあげポテト
国産にんじん
揚げばくだん (850)
780

当店はさつぽり
米サラダ油を
使用しております。

×しめ

ホッと一口
手作しお味噌汁
250 (270)

母の気持ちで
おむすび 1個
250 (270)

お茶漬
450 (490)

手づくりの
焼おむすび
250 (270)

源喜名物
つなぎ
まぶし丼
1,080 (1,180)

源喜名物
つなぎ
まぶし丼
1,080 (1,180)



USDAにて
調味料を
お出しを
3段階でお
選べます

青魚専門店
の
なまぐら
780 (850)

お茶漬
450 (490)

濃厚茶
680 (740)

×サバde
寿司
1,800 (1,980)

鶏むねごはん
650 (710)

秘伝タレの
焼鳥丼
690 (750)

「本白」
土鍋炊き込み
1,200 (1,320)

40分程
お時間が
かかります
お早目に
ご注文ください



×デザート

ほくほく
手捲り
さつまの栗
480 (520)

バナナアイス
280 (300)

抹茶アイス
280 (300)

香のアイス
180 (190)

当店の×は表示
価格は税込価格
となっております