

うまみあふれる

白金豚料理



白金豚の串焼き(1本)

✓ 白金豚の串焼き (1本 ｸﾚ or 塩) 400円

バラ肉を香ばしく焼き上げました。温かいうちにどうぞ！



白金豚やわらか角煮

✓ 白金豚やわらか角煮 1,590円

じっくり時間をかけて煮込みました。うまみが引き立つ一品です。

✓ 白金豚の黒酢 酢豚 1,390円

ヘルシーな黒酢と白金豚は相性抜群！お勧めの一品です。



白金豚の黒酢 酢豚

✓ 白金豚つくねの竹筒焼 1090円

特製つくねを竹筒であぶりしました。トロ～りたまごで召し上がれ。



白金豚つくねの竹筒焼き

白金豚の かつ



白金豚棒ヒレカツ 2,890円

ヒレ肉を切らずにそのまま低温でじっくり揚げたカツは、とても柔らかく、ジューシー！グループで楽しめる大きさです。



白金豚ロースカツ 1,890円

白金豚のおいしさを堪能できる一品です！



白金豚ヒレカツ 1,790円

ヘルシーで柔らかい、旨味あふれるヒレカツです。

✓ 白金豚の味噌漬け焼き

1,590円

白金豚を味噌漬けにし、香ばしく焼き上げました。

✓ ベーコンのコーンバター

850円

ベーコンの旨味とコーンの甘さで美味しさ満点！



ベーコンのコーンバター



白金豚の味噌漬け焼き

一人前から OK!! 白金豚鍋



人気1番!

◆白金豚しゃぶしゃぶ鍋

1人前 1890円

白金豚の美味しさを十分に味わっていただける鍋です。

さっぱりとポン酢で召し上がれ。

◆おかわり用しゃぶしゃぶ肉

1人前 1300円



辛み追加
できます!
無料!

◆白金豚の赤鍋

1人前 1700円

白金豚の赤玉の中にたっぷりの野菜を詰め込んだチゲ味噌風味のピリ辛鍋です。「辛み」を追加できますので、お気軽にスタッフにお申し付けください。

鍋のメにどうぞ

- ・おじやセット 500円
- ・うどんセット 500円
- ・ラーメンセット 500円

※1人前 スリムネギ、卵付

※表示価格は1人前のものです。

※鍋の写真は全て4人前になっております。



◆白金豚つみれの旨味鍋

1人前 1750円

白金豚のつみれと野菜をたっぷり楽しめる醤油味の鍋です。竹筒に入ったつみれを落として召しあがれ。

サラダ

シーザー
ドレッシング



げんきたっぷりサラダ

わさび
ドレッシング



白金豚の和風サラダ

げんきたっぷりサラダ
〃 (ハーフ)

890円
590円

白金豚ベーコンと新鮮野菜がうれしいサラダ。

白金豚の和風サラダ

800円

白金豚のローストポークと新鮮野菜のサラダ。
わさびがピリッと効いたドレッシングがポイントです。

水菜と大根のハリハリサラダ

700円

新鮮野菜にじゃこや花がとおをトッピング。
青じそドレッシングでさっぱりと召し上がれ。

青じそ
ドレッシング



水菜と大根のハリハリサラダ

即菜

すぐでのおつまみ



きゅうりの1本漬け

● きゅうりの一本漬け
※ぬか付きの新鮮、浅漬け。
380円

● お新香
※内容は季節によって変わります。
550円

● イカの塩辛
国産するめイカでつくった、函館産の塩辛。
390円

● チャンジャ
珍味。鱈の内臓の塩辛。お酒に良く合います。
390円

● こだわり白菜キムチ
450円



イカの塩辛



チャンジャ



こだわり白菜キムチ

お魚料理



まぐろのお刺身

○ まぐろのお刺身 780円

○ 甘エビのお刺身 780円

お刺身につきましては、
別紙にて掲載しておりますので、
そちらをご参照ください。



たこのカルパッチョ 香味野菜添え

○ たこカルパッチョ
香味野菜添え 1280円

さっぱりソースが美味しい『たこ』のカルパッチョ。
香味野菜と一緒に召し上がれ。

○ とろとろ源喜盛り 850円

滋養満点の山いも・オクラ・めかぶ・納豆を
新鮮なお刺身と一緒にどうぞ！



とろとろ源喜盛り

○ まぐろ納豆 750円

○ まぐろの山掛け 790円

○ めかぶ酢 400円

○さんまのまるごと
一夜干し（2本） 990円

ちょっと珍しい一夜干しです。
まるごとかぶりつくのがおすすめ！



さんまのまるごと一夜干し

○漁師のホタテ味噌
バターチーズ焼き 1050円

新鮮ほたてを味噌バターと、とろ〜りチーズで
まろやかに焼き上げました。人気商品！



漁師のホタテ味噌バターチーズ焼き

○タコの唐揚げ 600円

ぷりぷりの「たこ」の唐揚げです。

○川えびの唐揚げ 600円

○三陸産 ふぐの唐揚げ 600円

外はカリッと、身は柔らかくぷりっとした食感が美味です。

○チャンジャ 390円

珍味。鰯の内臓の塩辛。お酒に良く合います。



三陸産ふぐの唐揚げ※写真はイメージ

串焼き

○ 奥州いわいどり 串焼き

(1本 塩 or タレ)

ねぎま 280円

レバー 260円

ささみ 280円

砂肝 260円



※注 写真はイメージです

奥州いわいどり 焼き鳥盛り合せ

○ 焼き鳥盛り合せ (塩 or タレ) 1050円

【ねぎま・砂肝・レバー・ささみ 各1本 計4本】

○ 白金豚 串焼き 400円

(1本 塩 or タレ)

一品料理

● 栃尾(とちお)の油揚げ 830円

新潟県栃尾名物ジャンボ油揚げをカリッと焼き上げました。おつまみに最高！



栃尾の油揚げ

● 栃尾の油揚げ 納豆入り 920円

人気の栃尾の油揚げと納豆の相性抜群！納豆好きにはたまらない一品。

● じゃが塩辛 680円

ホクホクジャガイモとイカの塩辛？ これがうまい！北海道定番おすすめメニューです！



じゃが塩辛

新潟県の名物

北海道の名物



源喜屋特製とり唐揚げ※写真はイメージ



スパイシーもりもりぽてと

揚げ

○源喜屋特製とり唐揚げ(3個) 660円

とってもジューシーな唐揚げです。
熱いうちにどうぞ！

○スパイシーもりもりぽてと 790円

スパイスの効いたポテトはビールのおつまみに最高！

○あつあつポテトフライ 790円

北海道産のポテトを大きめにカットしてフライにしました。

○カマンベールチーズフライ(3個) 600円

サクッとした衣の中からはとろ〜りチーズがおいしい
フライです。

○川えびの唐揚げ 600円

○たこの唐揚げ 600円

パリパリした「たこ」の唐揚げです。

○三陸産ふぐの唐揚げ 600円

外はカリッと、身は柔らかくぷりっとした食感が美味です。



カマンベールチーズフライ※写真はイメージ



川えびの唐揚げ※写真はイメージ



たこの唐揚げ※写真はイメージ

チーズ

● GENKIピザ 1050円

カリッと焼きあげたクリスピー生地の香ばしさに、ベーコンと新鮮野菜がうれしいサラダピザです。

● ガーリックチーズピザのカレーディップ 950円

カリカリに焼き上げたチーズピザに、カレーをつけて召し上がれ。

● 爽やか レモンピザ 1180円

暑い日にピッタリ！さわやかなレモン風味のピザ。

● 小えびのパリパリピザ 950円

えびの香ばしさがおいしい和風ピザ。

● カマンベールチーズフライ(3個) 600円

● 漁師のホタテ味噌バターチーズ焼き 1050円

新鮮ほたてを味噌バターと、とろ〜りチーズでまろやかに焼き上げました。人気商品！



GENKIピザ



漁師のホタテ味噌バターチーズ焼き



ガーリックチーズピザのカレーディップ

パスタ



● 源喜風イカ明太子パスタ 1150円

明太子と生イカを合わせた、源喜屋オリジナル和風パスタです。



● 昔なつかしナポリタン 1150円

なつかし味のナポリタン。ベーコンのうまみとケチャップの甘みがベストマッチ。



あつあつ焼きカレー

あつあつ焼きカレー

キーマカレーにチーズをのせて焼きました。

(ハーフ)

880円
590円

こだわりのキムチのちやくはん

こだわりのキムチを使った、チャーハンです。

800円

おにぎり (1個)

梅、鮭の中からお選びください。
明太子

450円
500円

焼きおにぎり (1個)

自家製の玉みそを使ったみそ味の焼きおにぎりです。

500円

お茶漬け

(梅) 650円
(明太子) 700円

焼きおにぎり茶漬け

かりっと焼いたおにぎりの香ばしさと、だし汁がいい味だします。

700円

お食事



焼きおにぎり茶漬け



焼きおにぎり



源喜風じゃじゃ麺

源喜風じゃじゃ麺

しこしこ讃岐うどんを源喜屋特製じゃじゃ味噌でとろろ。

950円

レモンと梅肉のさっぱりうどん

700円

温

〃 (ハーフ)

400円

昔なつかしナポリタン

なつかし味のナポリタン。ベーコンのうまみとケチャップの甘味がバストマッチ。

1150円

源喜風イカ明太子パスタ

明太子と生イカを合わせた、源喜屋オリジナル和風パスタです。

1150円

ライス

350円

お食事セット

(ライス、お味噌汁、お新香、小鉢)

500円



レモンと梅肉のさっぱりうどん

甘味



ミニコーヒーゼリーパフェ



よくばりデザートセット

700円



ガトーショコラ

450円



白玉と抹茶アイスの黒蜜かけ

450円



ミニコーヒーゼリーパフェ

450円



季節のジェラート

450円



手づくり杏仁豆腐

450円



白玉と抹茶アイスの黒蜜かけ



手づくり杏仁豆腐



季節のジェラート
(時期により内容は異なります。)

information

白金豚と岩手の食材を堪能できるお店

源喜屋 花巻店

〒025-0075 岩手県花巻市花城町12-14

(銀河タウン館坂内 1F)

☎0120-94-8511

TEL&FAX : 0198-20-2227

営業時間：ランチタイム 11:00~14:00
※おいしいランチをご用意しております。

居酒屋 17:00~23:00
(L.O. 22:00)

席数：58席

◎ご宴会のご予約承ります。

お気軽にスタッフにお問い合わせください。

- ・表示価格はすべて税込みとなっております。
- ・未成年者及び車両を運転してお帰りのお客様にはアルコール類の提供は出来ませんのでご了承ください。
- ・お車でお越しのお客様で運転代行をご要望の方は、お気軽にスタッフにお申し付けください。