



老舗寿司屋が継承する伝統の技と味

心からのおもてなしに今宵は

特別な一席をご堪能ください

大将 池田圭吾

本別・福田農場

ふくひめ

美蘭牛【福姫】

牛にぎり

1カン 五〇〇円

(税8%五四〇円 10%五五〇円)

厚岸産 牡蠣

生カキ	1ケ 四〇〇円
蒸しカキ	1ケ 四〇〇円
カキ酢	八〇〇円
カキフライ	一〇〇〇円

(税8%一〇八〇円 10%一一〇〇円)

(税8%四三二円 10%四四〇円)
(税8%八六四円 10%八八〇円)
(税8%四三二円 10%四四〇円)

仕入れにより産地が変更になる場合がございます



源すゝ名物

変わり茶わん蒸し

ふんわか蒸し

五〇〇円

(税8%五四〇円 10%五五〇円)

高級すり身を
和風だしでのぼした
癖になる味わい



生寿司

大将おまかせ握り九貫

横綱

おまかせ握り八貫

大関

おまかせ握り六貫 しんこ巻一本

関脇

二四〇〇円
(税別)

一八〇〇円
(税別)

一四〇〇円
(税別)

一八〇〇円
(税別)

二〇〇〇円
(税別)

一五〇〇円
(税別)

二〇〇〇円
(税別)

三〇〇〇円
(税別)

五五〇円
(税別)

四四〇円
(税別)



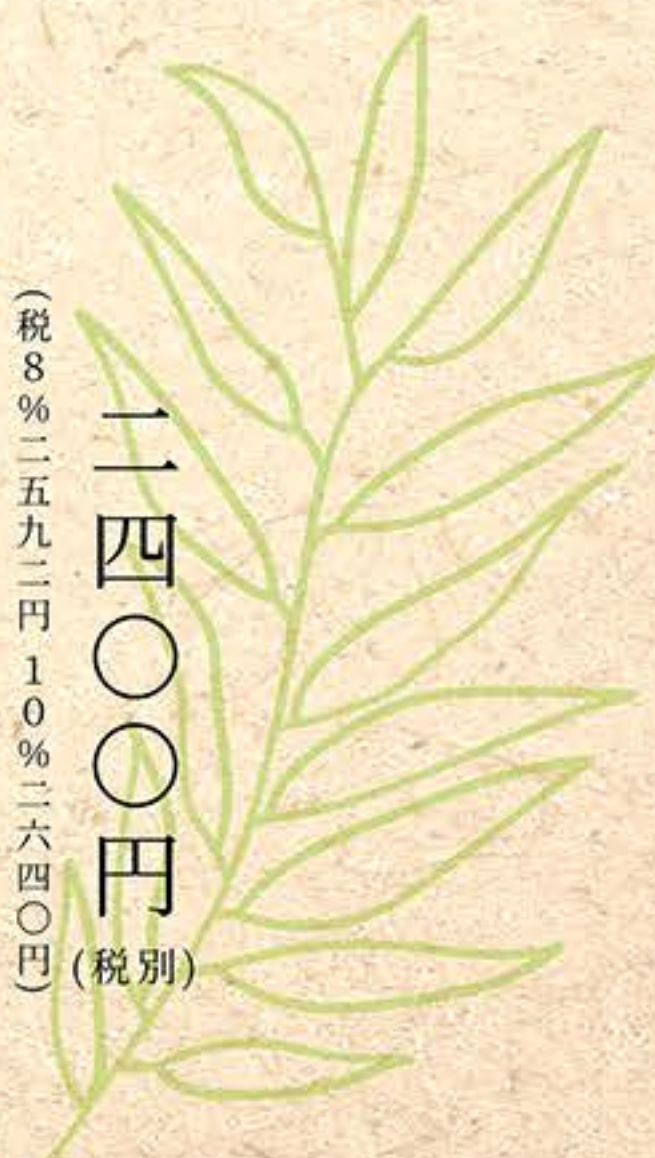
横綱



特選生太巻



生ちらし



● 巻物

玉子巻

ツナマヨ巻

各一本 二五〇円 (税別)

(税8% 二七〇円 10% 二七五円)

しんこ巻

納豆巻

カッパ巻

● お造り

おまかせ三点盛

一五〇〇円 (税別)

(税8% 一六二〇円 10% 一六五〇円)

おまかせ五点盛

二五〇〇円 (税別)

(税8% 二七〇〇円 10% 二七五〇円)

おまかせ七点盛

三五〇〇円 (税別)

(税8% 三七八〇円 10% 三八五〇円)

その他ご要望があれば
スタッフまでお問い合わせください

● とりあえず

いぶりがっこのポテサラ

五〇〇円 (税別)

(税8% 五四〇円 10% 五五〇円)

いぶりがっことクリームチーズ

六〇〇円 (税別)

(税8% 六四八円 10% 六六〇円)

クリームチーズの酒盗がけ

六〇〇円 (税別)

(税8% 六四八円 10% 六六〇円)

砂肝とお豆のコンフィ

六五〇円 (税別)

(税8% 七〇二円 10% 七二五円)

枝豆

四〇〇円 (税別)

(税8% 四三二円 10% 四四〇円)



いぶりがっこのポテサラ



おまかせ7点盛(例)



巻物各種

肉

じっくり低温調理

合鴨のロース煮

ピリ辛！

名古屋風手羽唐（五本）

手羽唐（五本）

寿司屋の醤油で仕込みました

源すしザンギ

ぎょうざ（六個）

キレイイマメ味噌で作った特製タレ

豚の黒豆味噌焼

中札内田舎鶏の半身揚げ

鹿児島伊敷より直送

鶏刺し

九〇〇円
(税別)

(税8%九七二円10%九九〇円)

七五〇円
(税別)

(税8%八一〇円10%八二五円)

七〇〇円
(税別)

(税8%七五六円10%七七〇円)

七五〇円
(税別)

(税8%八一〇円10%八二五円)

五五〇円
(税別)

(税8%五九四円10%六〇五円)

八五〇円
(税別)

(税8%九一八円10%九三五円)

一二〇〇円
(税別)

(税8%一二九六円10%一三二〇円)

八〇〇円
(税別)

(税8%八六四円10%八八〇円)



合鴨のロース煮



名古屋風手羽唐



鶏刺し





魚

濃厚かにみそでお酒がすすみます

かにみそ甲羅焼

七〇〇円 (税別)
(税8%七五六円10%七七〇円)

さっぱりポン酢でどうぞ

本鮪の कोरो コロステーキ

九〇〇円 (税別)
(税8%九七二円10%九九〇円)

にんにくが食欲をそそります

海鮮ガーリック炒め

九〇〇円 (税別)
(税8%九七二円10%九九〇円)

源すし手作り

かにの甲羅揚げ

五〇〇円 (税別)
(税8%五四〇円10%五五〇円)

活タコザンギ

七五〇円 (税別)
(税8%八一〇円10%八二五円)

大きい海老三本！源すし自家製マヨソース

こだわり海老マヨ

八〇〇円 (税別)
(税8%八六四円10%八八〇円)

まぐろの山かけ

九〇〇円 (税別)
(税8%九七二円10%九九〇円)

いかの山わさび和え

八〇〇円 (税別)
(税8%八六四円10%八八〇円)

いかの三升和え

八〇〇円 (税別)
(税8%八六四円10%八八〇円)



かにみそ甲羅焼 (写真右)
まぐろのステーキ (写真左)



● 焼魚

ほっけ

一四〇〇円 (税別)
(税8%一五二円10%一五四円)

鮭はらす

一〇〇〇円 (税別)
(税8%一〇八円10%一二〇円)



十勝名物 豚丼

かすべの一夜干し

六五〇円 (税別)
(税8%七〇二円10%七二五円)

● 丼



天 丼

大エビ二本と季節の具材
天丼

一〇〇〇円 (税別)
(税8%一〇八円10%一一〇円)

大エビ四本
エビ天丼

一三〇〇円 (税別)
(税8%一四〇円10%一四三〇円)

十勝名物
豚丼

九〇〇円 (税別)
(税8%九七三円10%九九〇円)

キレイマメ味噌で作った特製タレ
黒豆味噌豚丼

九〇〇円 (税別)
(税8%九七二円10%九九〇円)



◎ サラダ

オリジナル山わさびドレッシング
源すし海鮮サラダ

九八〇円
(税別)
(税8% 一〇五八円 10% 一〇七八円)

本別産お豆たっぷり！

豆腐サラダ

六五〇円
(税別)
(税8% 七〇二円 10% 七一五円)

足寄産しあわせチーズ工房のチーズと岩のりたっぷり！

シーザーサラダ

七〇〇円
(税別)
(税8% 七五六円 10% 七七〇円)

◎ 天ぷら

板前おまかせ

天ぷら盛り合わせ

一一〇〇円
(税別)
(税8% 一二八八円 10% 一二二〇円)

その他単品でも承ります



源すし海鮮サラダ(右)
豆腐サラダ(左)



天ぷら盛り合わせ(例)



うどん

温

大エビ二本入り

エビ天うどん

九〇〇円 (税別)
(税8%九七二円10%九九〇円)

かしわうどん

七〇〇円 (税別)
(税8%七五六円10%七七〇円)

玉子うどん

七〇〇円 (税別)
(税8%七五六円10%七七〇円)

釜玉明太バターうどん

八五〇円 (税別)
(税8%九一八円10%九三五円)

デザート

本別産あんことバニラアイス

アイスぜんざい

四〇〇円 (税別)
(税8%四三二円10%四四〇円)

清水町あすなろ牛乳使用

寿司屋の醤油プリン

三五〇円 (税別)
(税8%三七八円10%三八五円)

本別キレイマメきなこたつぷり

わらび餅

三五〇円 (税別)
(税8%三七八円10%三八五円)

冷

キレイマメ納豆の

ねばねばうどん

八〇〇円 (税別)
(税8%八六四円10%八八〇円)

冷やしたぬきうどん

六五〇円 (税別)
(税8%七〇二円10%七一五円)

温冷ともにプラス一〇〇円で

黒豆うどんに変更できます



寿司屋の醤油プリン



キレイマメ納豆のねばねばうどん

