



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

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

二八〇〇円
(税別)

二〇〇〇円
(税別)

一五〇〇円
(税別)

一一〇〇円
(税別)

二四〇〇円
(税別)

一七〇〇円
(税別)

一二〇〇円
(税別)

三〇〇〇円
(税別)

五五〇円
(税別)

五五〇円
(税別)

特選生太巻

特上海鮮ちらし

海鮮ちらし

豊洲やま幸様より直送!

鉄火丼

いくら丼

豊洲やま幸様より直送!

鉄火巻(一本)

札幌発祥といわれるトロとたくあんの巻き寿司

とろたく巻(一本)



横綱



特選生太巻



海鮮ちらし

◎ 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)

その他ご希望があれば
スタッフまでお問い合わせください



おまかせ7点盛(例)



巻物各種

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)

牡蠣

生力キ
蒸し力キ

1ヶ 五〇〇円

(税8%五四〇円 10%五五〇円)

1ヶ 五〇〇円

(税8%五四〇円 10%五五〇円)



源すゝ名物

変わり茶わん蒸し

ふんわか蒸し

五五〇円

(税8%五九四円 10%六〇五円)

高級すり身を
和風だしでのばした
癖になる味わい

一品料理

源すし名物！

ふんわか蒸し

本別産お豆たっぷり

砂肝とお豆のコンフィ

道南今金町小川さんちの

大きな厚揚げ焼き

いぶりがっこのポテサラ

いぶりがっことクリームチーズ

クリームチーズの酒盗がけ

細いポテトフライ

枝豆

五五〇円
(税別)

六五〇円
(税別)

六五〇円
(税別)

五〇〇円
(税別)

六〇〇円
(税別)

六〇〇円
(税別)

六〇〇円
(税別)

四〇〇円
(税別)



いぶりがっこのポテサラ



砂肝のコンフィ

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)

さっぱりポン酢でどうぞ

本鮪のコロコロステーキ

九〇〇円 (税別)

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)

源すし手作り

かにの甲羅揚げ

六〇〇円 (税別)

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)

まぐろの山かけ

九〇〇円 (税別)

いかの山わさび和え

八〇〇円 (税別)



まぐろのステーキ (写真左)
かにみそ甲羅焼 (写真右)



魚

粉山椒香る

イカゲソ天

八〇〇円 (税別)
(税 8% 八六四円 10% 八八〇円)

甘エビ唐揚げ

七〇〇円 (税別)
(税 8% 七五六円 10% 七七〇円)

手作り！たこときざみわさび

たこわさ

七〇〇円 (税別)
(税 8% 七五六円 10% 七七〇円)

生牡蠣・蒸し牡蠣 各1ヶ

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% 八一一〇円 10% 八二五円)



甘エビ唐揚げ



たこわさ



活タコザンギ



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）

大きめ！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）

本別キレ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 甘口醤油で
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)

九〇〇円
(税別)
(税8%一〇二六円 10%一〇四五円)

一五〇〇円
(税別)
(税8%一六二〇円 10%一六五〇円)

九〇〇円
(税別)
(税8%九七二円 10%九九〇円)



合鴨のロース煮



名古屋風手羽唐



鶏刺し



● 焼魚

ほっけ

一四〇〇円(税別)
(税8% 一五二円10% 一五四〇円)

鮭はらす

七〇〇円(税別)
(税8% 七五六円10% 七七〇円)

かすべの一夜干し

六五〇円(税別)
(税8% 七〇二円10% 七五五円)

● 丼

大エビ二本と季節の具材
天丼

一一〇〇円(税別)
(税8% 一二八円10% 一二二〇円)

大エビ四本
エビ天丼

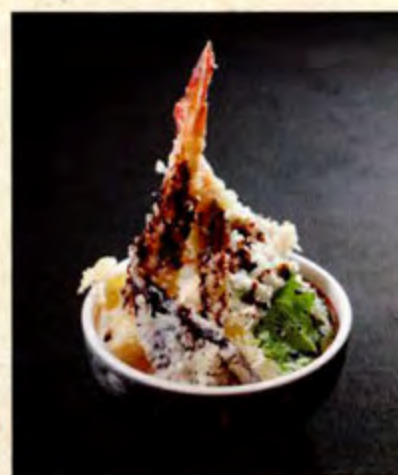
一四〇〇円(税別)
(税8% 一五二円10% 一五四〇円)

十勝名物
豚丼

九五〇円(税別)
(税8% 一〇二六円10% 一〇四五円)

キレイマメ味噌で作った特製タレ
黒豆味噌豚丼

九五〇円(税別)
(税8% 一〇二六円10% 一〇四五円)



天丼



十勝名物 豚丼



◎ サラダ

十勝池田町産山わさびがけ
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

七〇〇円 (税別)
(税 8% 七五六円 10% 七七〇円)

足寄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

八〇〇円 (税別)
(税 8% 八六四円 10% 八八〇円)

◎ 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



豆腐サラダ



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

一〇〇〇円
(税別)
(税8%一〇八〇円 10%一一〇〇円)

歯ごたえのある親鳥

かしわうどん

七五〇円
(税別)
(税8%八一〇円 10%八二五円)

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

九〇〇円
(税別)
(税8%九七二円 10%九九〇円)



エビ天うどん



納豆のねばねばうどん



冷

十勝黒豆納豆の

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

七〇〇円
(税別)
(税8%七五六円 10%七七〇円)

プラス一〇円で大盛りにできます

温冷ともにプラス一〇円で

黒豆うどんに変更できます

ほのかに香る
黒豆の香ばしい香り・・・



◎ デザート

源すしの寿司醤油と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)



寿司屋の醤油プリン

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)



わらび餅

アイスぜんざい

(アイス・本別あんこ・足寄いちごジャム・生クリーム)

五〇〇円
(税別)
(税10%五五〇円)

ミニ和パフェ

▼ミルクバナラ
▼宇治抹茶

五〇〇円
(税別)
(税10%五五〇円)

(アイス・本別あんこ・わらび餅・ビスケット)

アイスクリーム各種

▼ミルクバナラ
▼北海道イチゴ
▼十勝レアチーズ
▼宇治抹茶

三五〇円
(税別)
(税10%三八五円)



上士幌 DREAM DOLCE



テイクアウト用カップアイス

十勝ミルクのみ

四〇〇円
(税別)
(税8%四三二円)

アイスぜんざい



アイスクリーム



ミニ和パフェ

