

おしながき



OSHINAGAKI

robatayaki
— GENTA —

炉端焼・小料理・活魚 源太

感謝

旬を彩る

鮮やかな味処

旬鮮工房源太へようこそ

四季折々の新鮮な食材を活かす

創業当時からのこの想いは

今も変わらず

技に磨きをかけた職人を中心に

気持ちよくお食事いただけるよう

スタッフ一同

精一杯おもてなし致します

新鮮お造り

鮮度抜群! 活きメカンパチ

カンパチ刺身

¥1,400 [税込1,540円]

一本釣りした

カツオ刺身

¥1,500 [税込1,650円]

尾を引くほど、うまい

いわし尾引き

¥750 [税込825円]

脂の乗った新鮮真鮭

活さば(一尾)

¥5,200 [税込5,720円]

活さば(半身)

¥2,900 [税込3,190円]

新鮮盛り

刺身盛り合わせ(小)

¥2,800 [税込3,080円]

豪華盛り

刺身盛り合わせ(中)

¥4,400 [税込4,840円]

本場熊本直送 特撰霜降り

特上馬刺し

¥3,800 [税込4,180円]



活さば(一尾)



刺身盛り合わせ(中)

炭火焼

当店自慢の

地鶏もも焼(大)

1,900円 [税込2,090円]

お一人様でもちょうど良い

地鶏もも焼(小)

1,000円 [税込1,100円]

炭火の肉の旨さがノドに伝わります

せせり炙り焼

650円 [税込715円]



地鶏もも焼



せせり炙り焼

魚料理



タコの唐揚げ



めひかり唐揚げ

美味しい所だけ

あら煮

850円 [税込935円]

磯の香り

サザエのつぼ焼き

1,500円 [税込1,650円]

見てびっくり 食べてもびっくり

カンパチカマ焼き

1,500円 [税込1,650円]

バリバリ食感バツグン

ガガラの唐揚げ

850円 [税込935円]

噛めば噛むほど味が出る

タコの唐揚げ

850円 [税込935円]

延岡獲れの深海魚

めひかり唐揚げ

850円 [税込935円]

たまごがいっぱい

子持ちししゃも焼き

550円 [税込605円]

源太の逸品料理

味噌仕込み

源太特製ホルモン煮込み
800円 [税込880円]

東北産の掘り出し物

山芋タンザク
500円 [税込550円]

大豆のうまさ詰まった

冷奴
300円 [税込330円]

歯ごたえシャキシャキ

アスパラバター
650円 [税込715円]

アツアツとろとろ

山芋お好み焼き
1,000円 [税込1,100円]

ふっくら焼き上げ

玉子焼き
600円 [税込660円]

これをスタミナ

国産にんにく丸揚げ
1,000円 [税込1,100円]

ふっくら手作り ニラの香り

あげみ
600円 [税込660円]

春巻きの皮で包み揚げ

カリカリチーズ
600円 [税込660円]

サクッとジューシー

アスパラビール揚げ
750円 [税込825円]

だし汁との相性バッチリ

揚げ出し豆腐
480円 [税込528円]

あつあつジューシー

揚げ出しなす
500円 [税込550円]

アツアツもちり

揚げ出しもち
500円 [税込550円]



源太特製
ホルモン煮込み



山芋お好み焼き



揚げ出しなす

肉料理

延岡こだわりの一品

チキン南蛮 1,100円 [税込1,210円]

源太自慢の特製漬込み

若もも唐揚げ 1,000円 [税込1,100円]

ピリッと辛っと

手羽先ピリ辛揚げ 600円 [税込660円]

源太の一押し 誰もが絶賛

特製バーベキュー 4,700円 [税込5,170円]

女性におすすめ

ミニバーベキュー 2,200円 [税込2,420円]

天孫降臨の郷育ち

高千穂牛サーロインステーキ

100グラム 3,000円 [税込3,300円]

200グラム 5,800円 [税込6,380円]

300グラム 8,500円 [税込9,350円]



手羽先ピリ辛揚げ



特製バーベキュー



高千穂牛
サーロインステーキ 200g



半熟玉子のパリパリサラダ

タマゴがとろお〜りパリパリサラダ

半熟玉子のパリパリサラダ
950円 [税込1,045円]

リコピンたっぷり

冷やしトマト 400円 [税込440円]

ヘルシーサラダ

バラエティなよくばりサラダ

源太サラダ 800円 [税込880円]

ジアスターゼたっぷり

大根サラダ 650円 [税込715円]

ビタミンたっぷり ちょっぴりサラダ

ミニサラダ 450円 [税込495円]

血液サラサラ

オニオンスライス
400円 [税込440円]

ビールのお供に
ごぼうチップス 400円 [税込440円]

香りが香ばしい
焼きなす 600円 [税込660円]

コラーゲンたっぷり
豚足(焼き) 600円 [税込660円]

お肌ツルツルになるかも?
豚足唐揚げ 650円 [税込715円]

ほくほくカリカリWの美味しさ
じゃがバターホイル焼き 600円 [税込660円]

あつあつホクホク
ポテトフライ 500円 [税込550円]



天ぷら盛り合わせ

じっくりと時間をかけて煮込んだ絶品
豚の角煮 800円 [税込880円]

山海の幸
天ぷら盛り合わせ 1,300円 [税込1,430円]

酢の物 珍味

磯場ならではの
湯がきミナ(貝) 800円 [税込880円]

ミネラルたっぷり
もずく酢 500円 [税込550円]



湯がきミナ (貝)

精力抜群
くまばち唐揚げ 1,500円 [税込1,650円]

会話が弾む珍味
カエルの唐揚げ 1,500円 [税込1,650円]

たらの胃袋のピリ辛漬け
チャンジャ 650円 [税込715円]

スタミナ上々 くまばち唐揚げとにんにく丸揚げ
スタミナセット 1,800円 [税込1,980円]

酒のお供に
ホタルイカの沖漬け 500円 [税込550円]



スタミナセット

源太のごはん

港町で生まれたぜいたくな逸品

漁師飯

950円 [税込1,045円]

飲んだ後にサラッと1杯

鮭茶漬け

600円 [税込660円]

自家製梅干しでさっぱりと

梅茶漬け

600円 [税込660円]

焼いた醤油が香ばしい

焼おにぎり(2ヶ)

500円 [税込550円]

国産米

おにぎり(2ヶ)

400円 [税込440円]

ふっくらホカホカ

ご飯

200円 [税込220円]

魚の旨みがたっぷり

あら汁

550円 [税込605円]

飲んだあとのシメに

しじみ汁

550円 [税込605円]



漁師飯



焼おにぎり



あら汁

宴会料理

予約制

その季節ごとに旬の食材を使い
お料理致します。
ご予算に応じてご用意いたします。
お気軽にお問い合わせください。



もつ鍋

もつ鍋

季節によりご用意できない
場合がございます。

美味しいお鍋

もつ鍋

3,500円 [税込3,850円]

デザート

バニラアイスにきなこ黒蜜がたっぷり
きなこ黒蜜アイス

600円 [税込660円]

みんなに親しまれてきたシンプルな味
バニラアイス

500円 [税込550円]



きなこ黒蜜アイス

お飲み物

生ビール 700円 [税込770円]

ひとくちビール 500円 [税込550円]

瓶ビール 700円 [税込770円]

YAHAZUビール 780円 [税込858円]

ノンアルコールビール 600円 [税込660円]

ハイボール 700円 [税込770円]

◆ 日本酒

千徳 650円 [税込715円]

西の関 600円 [税込660円]

剣菱(黒松) 750円 [税込825円]

◆ 冷酒

千徳 1,000円 [税込1,100円]

月山 1,000円 [税込1,100円]

浦霞 1,500円 [税込1,650円]

魚沼 1,000円 [税込1,100円]

梅酒 ソーダ割 680円 [税込748円]

ロック 550円 [税込605円]

ゆず酒 600円 [税込660円]

へべず酒 600円 [税込660円]

ヒレ酒 1,080円 [税込1,188円]



◆ 焼酎

一合 各500円 [税込550円]

ハーフボトル 各2,300円 [税込2,530円]

- 亮天(延岡 芋)
- 日向木挽(綾 芋)
- 露々(高千穂 米)
- 天孫降臨(高千穂 芋)
- 霧島(都城 芋)

カットレモン(くし切り) 250円 [税込275円]

ジントニック 650円 [税込715円]

◆ サワー 各550円 [税込605円]

- レモン • 青リンゴ • 巨峰
- ライム • カルピス • もも • 梅

◆ ワイン 赤・白

ハーフボトル 各1,800円 [税込1,980円]

フルボトル 各2,600円 [税込2,860円]

ソフトドリンク 各350円 [税込385円]

ウーロン茶・緑茶・三ツ矢サイダー・オレンジ・ジンジャーエール・カルピス・コーラ・炭酸水