

国産うなぎ
十割そば
てんぷら

源

内



GENNAI

十割そば

まずは源内基本の十割そばを味わう。
十割そばは時間と共に伸びていきます。
素早く食べるのが美味しく食べる一番のコツです。



そば処より
厳選した玄そばを
水とそば粉のみで
製麺することにより
そば本来の旨みと
香り、喉ごしを
お楽しみいただけます。

十割もりそば 780円(税込)

大盛り 1,080円(税込)



辛味
大根そば
1,080円(税込)

大盛り 1,380円(税込)

そばのほのかな甘みと大根おろしの辛みとの出合い。栄養価もさることながら、「五臓六腑のアカをとる」とも言われるそばを食べて元気に。

ぴりっと辛い大根が旨さを引きだてる。



やまといも
大和芋
月見とろろそば
1,100円(税込)

大盛り 1,400円(税込)

栄養豊富な大和芋は健康や美容にも効果的。大和芋の強い粘りには、健康と美容に役立つ効果と効能が期待でき、食物繊維も豊富。濃厚なとろろと良く絡むそばとの相性は抜群。

上記のメニューは **そば湯付き** **そばの大盛り** をお選びいただけます。

単品

もう少し食べたいときや、好きな「そば」「てんぷら」と組み合わせると自分だけの美味しいセットの出来上がり!



本日の
炊き込みご飯
280円(税込)



ミニネギとろろ井
580円(税込)



大和芋
ミニとろろ井
480円(税込)



そばと
合わせると
丁度いい
小ぶりの井
ご飯の量は
180gです。



小 天丼 680円(税込)



帆立稚貝の
味噌汁
450円(税込)



有明産
海苔の味噌汁
250円(税込)



贅沢卵「彩」の
たまごかけご飯
380円(税込)



源内ミニカレー
450円(税込)



小 親子井
680円(税込)



小 チキンかつ井
680円(税込)



あさり汁
450円(税込)

味噌汁……180円(税込)
ご飯セット……350円(税込)
(ご飯・味噌汁・漬物)
ご飯単品……180円(税込)

ご注文のワンポイント

そばとうなぎ料理と一緒にご注文の際、お連れ様と料理をお持ちするタイミングを合わせたい場合は、端末の店員呼び出しボタンまたはお声がけください。

〈盛りそばにはそば湯つき〉お好みの飲み方でお試しください。

そば湯をそのまま飲む
香りや味わいを十分に楽しめます。

そば湯をそばつゆで割る
つゆをお好みの濃さでお試しください。

薬味を加える
そば湯との相性もよし。

てんぷら

四季の恵みを揚げたてで
サクッと心地よい
歯応えをご堪能ください。



源内天ぷら
750円(税込)

単品

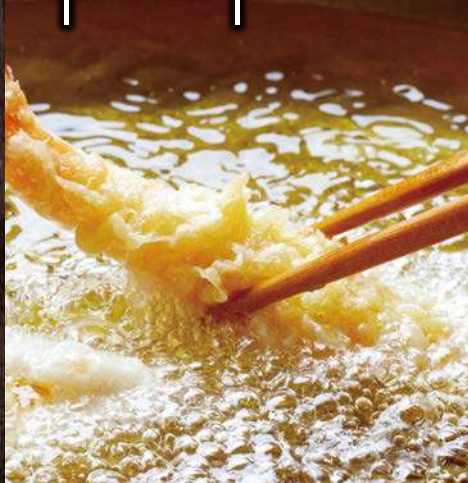
てんぷら



舞茸天ぷら…… 680円(税込)



イカ下足天ぷら 650円(税込)



海鮮天ぷら…… 980円(税込)



トロ〜っと
ナス天ぷら…… 380円(税込)



アスパラ
ベーコン天ぷら 600円(税込)



国産鶏とり天ぷら
580円(税込)

海老天ぷら
1本 180円(税込)

舞茸天ぷら<小>
480円(税込)

エリンギ天ぷら
450円(税込)

野菜天ぷら
550円(税込)

お好きな「天ぷら」と「そば」を組み合わせでお召し上がりください。

一度食べたならやみつきに! つけそば

甘味のある
むつみ豚を
そばによく絡めて
ご堪能ください。

豚
豚つけ汁そば
1,280円(税込)
大盛り 1,580円(税込)

源内の出汁で
仕上げたカレー。
べにご飯と一緒に
味わうのも
おすすめ。

**店長
おすすめ**
和牛カレー
つけ汁そば
1,300円(税込)
大盛り 1,600円(税込)

追い飯
100円(税込)

上質な鴨肉の旨みと
出汁のいい香りが
虜になる逸品です。

鴨つけ汁そば
1,380円(税込)
大盛り 1,680円(税込)

※季節・天候等、仕入れ状況によって内容を変更する場合がございます。※表記の金額は全て税込価格です。

源内 十割そば

GENNAI

源内の十割そばを様々な味わいで
お楽しみいただけます。

そ十割 冷たいそば



信州なめこおろしそば 1,080円(税込)



紀州梅おろしそば… 1,180円(税込)



和牛とろろそば …… 1,380円(税込)



まぐろネバネバそば 1,350円(税込)

辛みと旨みの
絶妙なつゆにむつみ豚の
甘みが相性抜群。

むつみ豚

辛味肉そば
1,380円(税込)



旨辛

そば
1.5盛り

三段それぞれの風味を
お楽しみください。

割子そば
1,280円(税込)



そ十割 温かいそば

美味しく食べるコツ!!
温かい十割そばは伸びやすいので
お早めにお召し上がりください。



むつみ豚きのこそば
1,280円(税込)

むつみ豚



和牛卵とじそば
1,250円(税込)



あさり海苔そば 1,200円(税込)

やまぐち和牛燻(きらめぎ)の
和牛特有の旨みを
ご堪能ください。



大判きつねそば
900円(税込)



鴨南蛮そば
1,380円(税込)

和牛ごぼう天そば
1,300円(税込)

かけそば …… 750円(税込)

三陸わかめそば 850円(税込)

有明産海苔そば 880円(税込)

山かけ月見そば 1,080円(税込)

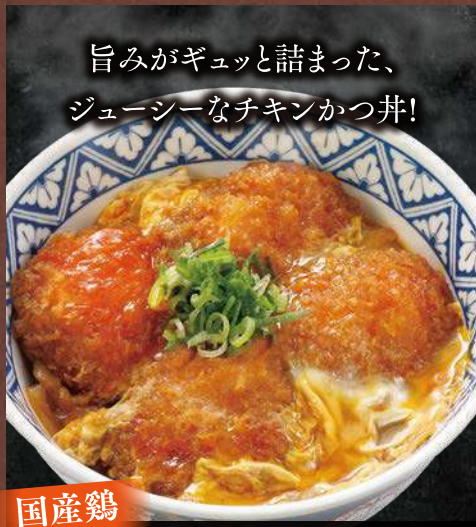
どんぶり

美味しさとこだわりを
一杯の丼にぎゅっと
詰め込みました。



自慢の天ぷらがたっぷり!
人気天丼!

源内天丼 単品 1,280円(税込)



旨みがギュッと詰まった、
ジューシーなチキンかつ丼!

国産鶏
チキンかつ丼 単品 1,100円(税込)



味わい深いこだわり
親子丼!

国産鶏
こだわり卵の
親子丼 単品 1,150円(税込)

ご一緒にいかがですか?
どんぶりに汁物をお得に
プラスできます!

味噌汁
通常価格 180円(税込)を
セット価格 100円(税込)

帆立稚貝の味噌汁
通常価格 450円(税込)を
セット価格 300円(税込)

あさり汁
通常価格 450円(税込)を
セット価格 300円(税込)



源内特製かつ丼。
ふわとろの
卵で仕上げた
特製の出汁と

人気どんぶり



源内かつ丼
単品 1,200円(税込)

天ぷらとの
相性抜群!!

身体も心もほっこり

雑炊

源内の特製雑炊!



満足雑炊。
とり肉がたっぷりの

とり雑炊
1,080円(税込)



海鮮の旨みが
溶け込んだ自信作。

海鮮雑炊
1,180円(税込)



かにの風味が生きた
つい食べたくなる雑炊。

かに雑炊
1,280円(税込)

源内のカレー

源内の出汁で仕上げた、そば屋特製和風カレー

- から揚げカレー [サラダ付き] ... 1,080円(税込)
- 和牛カレー [サラダ付き] ... 1,180円(税込)
- 国産豚カツカレー [サラダ付き] 1,280円(税込)

和牛カレー

国産豚カツカレー

※季節・天候等、仕入れ状況によって内容を変更する場合がございます。※表記の金額は全て税込価格です。



イカ下足竜田揚げ

肴

お酒と共に



スルメイカの炙り焼き



フライドポテト



長芋の白揚げ

- フライドポテト 300円(税込)
- 長芋の白揚げ 400円(税込)
- 餅っとモツァのチーズ天 500円(税込)
- カリカリチーズ揚げ 450円(税込)
- 鶏の唐揚げ 580円(税込)
- じゃこさつま揚げ 480円(税込)
- イカ下足竜田揚げ 680円(税込)
- **極旨!** フグ唐揚げ 750円(税込)
- 広島産 大粒牡蠣フライ 480円(税込)
- とろ〜りカニクリームコロッケ 580円(税込)
- 境港 手作り鱈フライ ... 450円(税込)
- エソ白天 580円(税込)
- イカのバター醤油焼き 680円(税込)
- アスパラベーコン焼き 580円(税込)
- 鴨ねぎ鉄板焼き 780円(税込)
- スルメイカの炙り焼き .. 550円(税込)
- 砂肝の塩焼き 680円(税込)



とろ〜りカニクリームコロッケ



広島産大粒牡蠣フライ



餅っとモツァのチーズ天



カリカリチーズ揚げ



エソ白天



イカのバター醤油焼き



じゃこさつま揚げ



極旨! フグ唐揚げ



アスパラベーコン焼き



砂肝の塩焼き



境港手作り鱈フライ



鴨ねぎ鉄板焼き



鶏の唐揚げ

とりあえず一品



まぐろ刺身



まぐろの山掛け



枝豆



板わさ



たこわさ



イカの醤油漬け

- まぐろの山掛け 480円(税込)
- まぐろ刺身 680円(税込)

- 枝豆 280円(税込)
- 板わさ 300円(税込)

- たこわさ 380円(税込)
- イカの醤油漬け ... 380円(税込)



豚しゃぶサラダ仕立て 850円(税込)

冷やしトマトサラダ 580円(税込)



源内のサラダ

シヤキツとヘルシー

鴨ローストサラダ風 750円(税込)



海鮮シーザーサラダ 780円(税込)



銘柄 日本酒

旨い酒を呑み
蕎麦でめる

呑み酒と蕎麦の深い関係
呑み酒と蕎麦の深い関係



銘柄 焼酎

天ぷらで
嗜む粋な酒

熱々のつんつんは一杯
自慢のつんつんは一杯

【山口】特別純米酒
原田 …… 580円(税込)
日本酒度 ±0(普通)

【長野】純米吟醸 辛口生一本
真澄 …… 650円(税込)
日本酒度 +6.0(辛口)

そばの成分が溶け込んだ源内のそば湯で割る
焼酎は体にやさしく、すっきり軽やかな味わい。

源内 そば湯割 500円(税込)

【宮崎】芋焼酎
黒霧島 …… 500円(税込)

【山口】特別純米酒
貴 …… 580円(税込)
日本酒度 +5.0(辛口)

【新潟】辛口山廃純米吟醸原酒
伊乎乃 …… 650円(税込)
日本酒度 +7.7(辛口)

【大隅】大隅<麦>
…… 480円(税込)

【宮崎】芋焼酎
赤霧島 …… 550円(税込)

【山口】純米吟醸 無濾過生原酒ノ式
雁木 …… 600円(税込)
日本酒度 +3.0(やや辛口)

【新潟】純米吟醸酒
八海山 …… 650円(税込)
日本酒度 +1.0(普通)

【大隅】大隅<芋>
…… 480円(税込)

おいしいお酒のメは板そばを囲んで
囲み板そば 1,280円(税込)

【山口】Green 純米吟醸 無濾過生詰
三好 …… 680円(税込)

【山形】純米大吟醸 雪女神 四割八分
出羽桜 …… 650円(税込)
日本酒度 -3.0(やや甘口)

【鹿児島】芋焼酎
三岳 …… 500円(税込)

◎ロック、水割り、湯割り、ハイボールからお選びいただけます。

そばや肴にあう、ハイボール、ジン、レモンサワー

タコハイ 480円

角ハイボール 500円(税込)

知多ハイボール 600円(税込)

翠ジンソーダ 480円(税込)

翠ジンレモンソーダ 550円(税込)

レモンサワー 480円(税込)

デカ! レモンサワー 780円(税込)



乾杯!!

生ビール 580円(税込)

源内 酒

アルコール

瓶ビール …… 650円(税込)

オールフリー …… 480円(税込)
<ノンアルコールビールテイスト飲料>

日本酒 小 …… 480円(税込)

日本酒 大 …… 780円(税込)

山崎梅酒 …… 450円(税込)

ソフトドリンク

ウーロン茶 …… 250円(税込)

オレンジジュース …… 300円(税込)

リンゴジュース …… 300円(税込)

大人の辛口ジンジャール …… 300円(税込)

コココーラ …… 300円(税込)

レモンスカッシュ …… 300円(税込)

コーヒー<ホット・アイス> …… 各300円(税込)

※季節・天候等、仕入れ状況によって内容を変更する場合がございます。※表記の金額は全て税込価格です。

源内の 甘味

和ソフト

●ブラック

350円(税込)

和ソフト〈大〉

●レッド&ホワイト

450円(税込)



おいり抹茶ソフト

400円(税込)



みたらし団子ソフト

420円(税込)



コーヒーゼリーソフト

400円(税込)



チョコパリソフト

380円(税込)



おはぎ 240円(税込)



白玉ぜんざい 500円(税込)

お子様 MENU



お子様カレー

420円(税込)



お子様弁当

480円(税込)

※季節・天候等、仕入れ状況によって内容を変更する場合がございます。※表記の金額は全て税込価格です。

国産
うどん
なぎ

源内
GENNAI

国産うどん・十割そば・てんぷら

源

焼

国産うなぎ

肉質 香り 味に
こだわりぬいた
国産うなぎを、
独自製法で作り上げた
老舗のタレで
じっくり焼き上げ
奥深い味わいを
引き出します。



国産うなぎをしっかり味わう!

〈上〉うなぎ重

3,900円(税込)

●香物、お吸物付き

※季節・天候等、仕入れ状況によって内容を変更する場合がございます。
※表記の金額は全て税込価格です。



《特盛》うなぎ重
4,900円(税込)
●香物・吸い物付き

国産うなぎを
たっぷり味わう
至福のうなぎ重

国産うなぎ



うなぎ重
2,900円(税込)
●香物・吸い物付き

気軽に
国産うなぎを
味わう

当店のうなぎが美味しくできあがるまで、ご注文をいただいております。
約20分前後のお時間を頂戴しております。
お待ちいただく間に、そば、肴など
自慢の逸品を愉しむのもおすすめです。

ご注文のワンポイント

お連れ様と料理をお持ちするタイミングを
合わせたい場合は、端末の店員呼び出しボタン
またはお声がけください。

国産 うなぎ

お持ち帰り

源内こだわりのうなぎを
ご自宅などで
お土産などにおすす
めです。



お持ち
帰り

国産うなぎを
しっかり味わう!

〈上〉うなぎ重

3,800円(税込)



気軽に
国産うなぎを味わう!

お持ち
帰り

うなぎ重

2,800円(税込)



お持ち
帰り

うなぎを
たっぷり味わう、
至福のうなぎ重!

特盛うなぎ重

4,800円(税込)

ご予約・ご注文承り中!

お気軽にお問い合わせください。

※季節・天候等、仕入れ状況によって内容を変更する場合がございます。
※表記の金額は全て税込価格です。