

一品料理

手造り焼売しゅうまい（4貫）

・蟹・肉・蟹と肉（※各2貫）

各1100円

旭川産 いも豚の角煮

1200円

柔らか練の旨煮

750円

海の幸たっぷり茶碗蒸し 680円

酒肴

秋鮭のメフンと

マスカルポーネ 650円

燻りがっこ 600円

燻りがっこちーず 650円

瓜奈良漬け 600円

瓜奈良漬けちーず 650円



出汁巻き玉子

620円

葱入り

700円

海苔入り

700円



サラダ

蕎麦サラダ 800円

菜園風サラダ 900円

海鮮サラダ 1000円

焼物

溶岩石の焼き台で
遠赤外線でじっくりと焼き上げる料理長自慢の逸品

炙り焼き

北海道産三元豚

豚肩ロースステーキ (250g)

プレーン・塩・味噌

1600円

伊達産

鶏もも肉ステーキ (200g)

1650円

道産和牛

サーロインステーキ (150g)

3100円

焼き魚

こまい

氷下魚 (3本) 780円

子持ちししやも (5本) 780円

ナメタカレイ 1550円

開きほっけ 1650円

写真はイメージです。内容は仕入れ状況により異なります

揚げ物・天婦羅

伊達産

鶏ザンギ（米粉使用） 1200円



北海道産三元豚使用

ヒレかつ（200g） 1100円

ロースかつ（200g） 1000円

三種類の豚をかけあわせ、最高の肉質を追求して作られた北海道産の三元豚（さんげんとん）きめ細かな肉質とジューシーな味わいをお楽しみ下さい。



海鮮天婦羅

盛り合わせ 1500円

野菜天婦羅

盛り合わせ 1000円

海鮮と野菜の天婦羅

盛り合わせ 1200円

大海老天婦羅

1350円



御膳

八島定番

にしんめしごぜん

鯨飯御膳

- ・鯨の旨煮御飯
- ・椀物・小鉢・出汁

1300円

天婦羅御膳

- ・天婦羅盛り合わせ(七点)
- ・白米・椀物・小鉢・出汁

1550円

旬のかき揚げ御膳

- ・かき揚げ天
- ・白米・椀物・小鉢・出汁

1550円

大海老天御膳

- ・大海老天
- ・白米・椀物・小鉢・出汁

1750円



角煮御膳

- ・御飯・香の物
- ・小鉢・椀物

1550円



伊達産 (米粉使用)

鶏ザンギ御膳

- ・御飯・香の物
- ・小鉢・椀物

1550円



御膳

刺身御膳

- ・旬の鮮魚盛り合わせ
- ・白米・椀物・小鉢

2500円

寿司御膳

- ・握り八貫
- ・小蕎麦（冷・温）・天婦羅・水菓子

2600円



ロースカツ御膳 1450円

（カツ単品 1000円）

ヒレカツ御膳 1550円

（カツ単品 1100円）

- ・豚カツ・サラダ
- ・白米・椀物
- ・小鉢・香の物



北海道産三元豚使用

※豚カツはご提供に二十分程お時間を頂戴いたします

井物・食事



大海老天井

1850円

・ 椀物・小鉢・香の物



天井

1550円

・ 海老含む魚介3点、
・ 椀物・小鉢
・ 野菜4点
・ 香の物



旬の

かき揚げ井

1550円

・ 椀物・小鉢
・ 香の物

八島海鮮丼

・ 椀物・小鉢・香の物

2500円



旬の釜炊き御飯 (2合)

1550円

※内容は季節毎に変更になります。スタッフ迄お尋ねください



握り寿司

・ 5貫

1700円

・ 8貫

2100円



お茶漬け

・ 鮭・たらこ・梅

各550円

雑炊

・ 鮭・たらこ・梅

各580円



麺類

蕎麦・うどん
蕎麦・餛飩

冷・温・せいろと
お選びいただけます

ざる・かけ 各650円

練（にしん） 1000円

天婦羅 1000円

旬のかき揚げ 1150円

大海老天婦羅 1400円

せいろのみ

伊達鶏 1300円

鴨 1300円

鰹出汁めん

1050円
（ハーフ 650円）



追飯 +150円

鍋物

※三日前までのご予約をお願いいたします



北海道産

牛肉のすき焼き [要予約]

ヒレ(200g)	3000円
ロース(200g)	2800円
サーロイン(200g)	5000円

比布大熊養鶏場「かつぱの健卵」使用

しゃぶしゃぶにもご変更できます。
又、鶏の水炊きや海鮮寄せ鍋などもご相談に応じます。



写真はイメージです。内容は仕入れ状況により異なります