

しゅんさいやしまごぜん

旬彩八島御膳

季節の色とりどりのお料理を
味と食感を大切に丁寧に盛り込みました

一、四〇〇円

ミニ海鮮丼

煮物

焼物

天婦羅

茶碗蒸し

小鉢

汁物

SHUNSAI-YASHIMA GOZEN

Assorted seafood rice bowl,

Side dishes served in small bowls,

Sashimi, Tempura, Soup, etc...



※ 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

全メニューサービスドリンク（コーヒー/紅茶/オレンジジュース）付

All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

御膳

天婦羅御膳

天婦羅（海老、海鮮二点、野菜四点）
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

一、九〇〇円

大海老天婦羅御膳

天婦羅（大海老二本、大葉）
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

二、〇〇〇円

刺身&天婦羅御膳

刺身四点・天婦羅（海老、海鮮、野菜三点）
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

二、六〇〇円

刺身御膳

旬の刺身七点盛り合わせ
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

三、三〇〇円



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

全メニューサービスドリンク（コーヒー/紅茶/オレンジジュース）付
All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

八島定番

にしんめしごぜん

鯨飯御膳

小鉢・茶碗蒸し・椀物・香の物

一、七〇〇円

ミックスフライ御膳

フライ(海老、魚、帆立、鳥賊、三元豚ヒレ)

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

自家製タルタルソース

二、〇〇〇円

新得地鶏玉子とじ御膳

【比布産かつぱの健卵使用】

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

二、〇〇〇円

板長おすすめ

北海飯御膳

道産素材を盛り込んだお重飯

小鉢・茶碗蒸し・椀物・香の物

二、五〇〇円

一緒に

小蕎麦 (温・冷)

五〇〇円

小素麺 夏季限定

五〇〇円



HOKKAIMESHI
GOZEN

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

全メニューサービスドリンク (コーヒー/紅茶/オレンジジュース) 付

All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

豚肉は北海道産三元豚を使用しております

※カツはご提供に二十分程お時間を頂戴します

ロースカツ御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

一、八〇〇円

ヒレカツ御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

一、九〇〇円

ロースカツとじ御膳

【比布産かつぱの健卵使用】

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

一、八〇〇円

ヒレカツとじ御膳

【比布産かつぱの健卵使用】

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

一、九〇〇円

角煮御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

一、〇〇〇円

PORL FILLET CUTLET - GOZEN



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

全メニューサービスドリンク（コーヒー/紅茶/オレンジジュース）付

All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

井・重

八島海鮮丼

茶碗蒸し・椀物付

三、三〇〇円

牛ステーキ重

小鉢・茶碗蒸し・椀物付

三、〇〇〇円

ご一緒にいかがですか？

茶碗蒸し

五〇〇円

小蕎麦(温・冷)

五〇〇円

小素麺 夏季限定

五〇〇円



YASHIMA KAISEN - DON SET

Sashimi rice bowl,
Steamed egg custard, Soup.

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

全メニューサービスドリンク (コーヒー/紅茶/オレンジジュース) 付

All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

蕎麦

幌加内産蕎麦使用

ざる蕎麦・かけ蕎麦

八〇〇円

鯉蕎麦

(温・冷)

一、二〇〇円

天婦羅蕎麦

(温・冷)

一、三〇〇円

大海老天婦羅蕎麦

(温・冷)

一、九〇〇円

蕎麦 & ミニ丼セット

一、四〇〇円

ざるそば又はかけそば

選べるミニ丼

(天丼・バラちらし丼・サーモンいくら丼)



蕎麦 & 寿司セット

一、二〇〇円

ざるそば又はかけそば・寿司5貫



SOBA Buckwheat Noodles

Cold soba with a dipping sauce
or
Soba in hot soup

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

全メニューサービスドリンク (コーヒー/紅茶/オレンジジュース) 付

All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

もう一品

単品でのご注文は承れません

茶碗蒸し

五〇〇円

小蕎麦 (温・冷)

五〇〇円

小素麺 夏季限定

五〇〇円

ミニ丼

六〇〇円

(天丼・バラちらし丼・サーモンいくら丼)

CHAWAN-MUSHI
Steamed egg custard



甘味

北海道アイスクリーム

・ミルク・チーズ・メロン

各三五〇円

お飲み物

ウーロン茶

緑茶

コーラ

カルピス

カルピスソーダ

ジンジャーエール

ビワミンソーダ (酢ドリンク)

オレングジジュース

各四五〇円

要予約

事前予約にてご対応させていただきます
三日前十七時までのご予約

しょうかどうべんとう

松花堂弁当

四季折々の食材を取り入れ
目と舌の両方でお愉しみ頂ける
板長こだわりのお弁当です

三、三〇〇円



要予約 三日前

お子様 ランチ

ハンバーグ・ポテトフライ
たこさんウィンナー
エビフライ・とりからあげ
スープ・サラダ・オムライス

一、〇〇〇円



※ 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

要予約

事前予約にてご対応させて頂きます
三日前十七時までのご予約

たくみかいせき

匠会席

板長厳選の旬食材を存分に活かし
月替わりのお献立でご提供する会席コース

前菜
造里
焼物
煮物
天婦羅
酢物
お食事
水菓子

おひとり様

五、五〇〇円

TAKUMI - KAISEKI

A course that offers carefully selected
seasonal ingredients
on a monthly menu



※ 写真はイメージです。月毎のお献立の詳細につきましてはスタッフまでお尋ね下さい

要予約

事前予約にてご対応させて頂きます
三日前十七時までのご予約

たまゆら

八島特別会席 玉響

前菜 造り 焼物 煮物 天婦羅 酢物 お食事 水菓子

厳選した食材の味を引き出し

真心こめた御料理を五感でご堪能ください

おひとり様

七、五〇〇円



※ 写真はイメージです。月毎のお献立の詳細につきましてはスタッフまでお尋ね下さい