

1日15食限定

# 四季彩春御膳

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

2,750円税込

蛸煮

山独活醤油漬

桜鱒素焼

筍と鶏肉の煮物

海老と山菜の天婦羅

茶碗蒸し

刺身

ちらし寿司

味噌汁

香の物

本日のミニデザート



SHIKISAI HARU GOZEN



# 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

1,900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

2,000円

## 蕎麦寿司御膳

## 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

2,750円

2,800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

3,300円



SOBA & SUSHI GOZEN ¥2,750

蕎麦寿司御膳

Soba, Tempura, Sushi,  
Side dishes served in small bowls,  
Soup, Steamed egg custard.



SASHIMI & TEMPURA GOZEN ¥2,800

刺身天婦羅寿司御膳

Sashimi, Tempura, Rice,  
Side dishes served in small bowls,  
Soup, Steamed egg custard.



SASHIMI-GOZEN ¥3,300

刺身御膳

Sashimi, Rice, Side dishes served in small bowls,  
Soup, Steamed egg custard.

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.

北海道産米「ななつぼし」使用

# 北海道満喫御膳

※ご提供にお時間を頂戴します

## ホツケ塩焼き御膳

北海道産開きホツケの塩焼き

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

2,400円

## 知床鶏御膳

知床鶏と道産野菜の蒸籠・ザンギ

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

2,500円

## 三元豚御膳

道産三元豚のすき焼き・ヒレカツ

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

3,300円

## 北の幸御膳

おすすめ!

天婦羅・サーモンと帆立のお刺身・帆立のバター醤油焼

いくら醤油漬・小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

4,400円

Set to taste the ingredients of Hokkaido



SANGENTON-GOZEN ¥3,300  
Sukiyaki made with Hokkaido "SANGENTON" pork



HOKKE-GOZEN ¥2,400  
Salt-grilled Atka mackerel set



KITANOSACHI-GOZEN ¥4,400  
A set made with plenty of ingredients from Hokkaido



SHIRETOKODORI-GOZEN ¥2,500  
Shiretoko chicken dish set

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 鯧飯御膳

小鉢・茶碗蒸し・椀物・香の物

1,700円

# ミツクスフライ御膳

フライ(海老、魚、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

2,000円

板長おすすめ

# 北海道産 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

2,500円

一緒に

小蕎麦 (温・冷)

500円

小素麺 夏季限定

500円



HOKKAIMESHI  
GOZEN

北海飯御膳



NISHINMESHI  
GOZEN

鯧飯御膳



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

## ロースカツ御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

1,800円

## ヒレカツ御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

1,900円

## 角煮御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

2,000円

※ご提供にお時間を頂戴します

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

3,300円

## 牛ステーキ重

小鉢・茶碗蒸し・椀物付

3,000円

## 鰻重ハーフ (1/2尾)

3,500円

## 鰻重 (1尾)

5,500円

一緒にいかがですか？

## 茶碗蒸し

500円

## 小蕎麦 (温・冷)

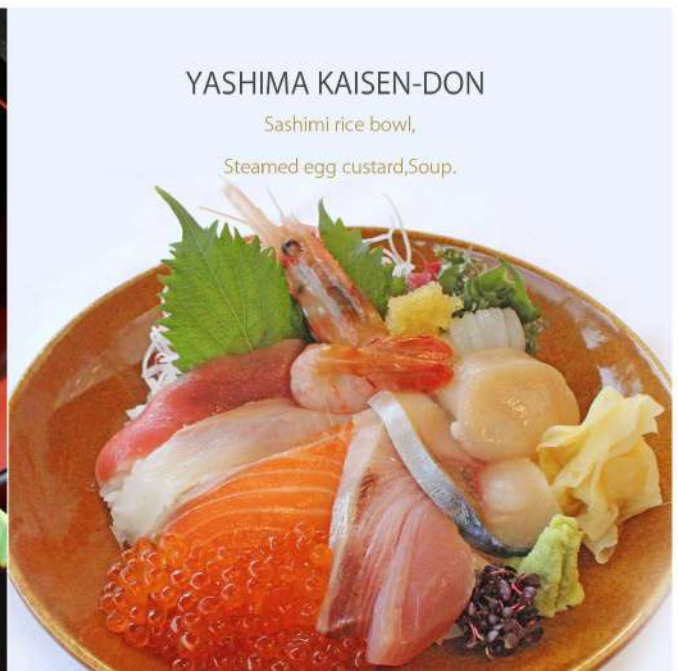
500円

## 小素麺 夏季限定

500円



YASHIMA UNA - JYU SET



YASHIMA KAISEN-DON

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

800円

練蕎麦 (温・冷)

1,200円

天婦羅蕎麦 (温・冷)

1,500円

大海老天婦羅蕎麦 (温・冷)

1,900円

蕎麦 & ミニ丼セット

1,400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)



蕎麦寿司御膳

御膳もございます

2,750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.

# もう一品

単品でのご注文は承れません

茶碗蒸し

500円

小蕎麦 (温・冷)

500円

小素麺 夏季限定

500円

ミニ丼

600円

(天丼・バラちらし丼・サーモンいくら丼)



# 甘味

北海道アイスクリーム

・ミルク・チーズ・メロン

各350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

ピワミンソーダ (酢ドリンク)

オレンジジュース

各450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  
目と舌の両方でのお楽しみ頂ける  
板長こだわりのお弁当です

3,300円



SHOKADO BENTO

Meal in a box, whose inside is divided into sections in a cross pattern and has a lid with high sides. Sashimi, grilled dish, boiled dish, rice, etc.

# 要予約 三日前

# お子様

# ランチ

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

2,000円



Hamburg steak, French fries, Wiener, Fried shrimp, Fried chicken, Soup, Salad, Omelette rice

※ 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  
5,500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 7,500円



※写真はイメージです。毎月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