

# 一品料理

## サラダ

2〜3人前

菜園風サラダ

1,000円

海鮮サラダ

1,200円

## 焼物

八島こだわりの国産出汁使用

出汁巻き玉子

650円

イカ一夜干し焼

1,300円

上品な脂の旨味と味の濃さ

真ホツケ塩焼

1,500円

脂のりと歯ごたえの良い地鶏本来の味

新得地鶏モモ塩焼き

1,700円



Hokke fish ¥1,500  
Salt-grilled Atka mackerel



Seafood salad ¥1,200

### A la carte



Rolled omelette with broth ¥650

# 一品料理

ロースカツ

1,400円

ヒレカツ

1,500円

三元豚の角煮

1,600円

旬食材をはじめとし、油からこだわった自慢の天婦羅です

天婦羅盛り合わせ

・野菜

1,200円

・海鮮 & 野菜

1,400円

・海鮮

1,800円

大海老天婦羅

1,200円

板長おまかせ かき揚げ

900円

## A la carte



Assorted Tempura

- Vegetables
- Seafood & Vegetables
- Seafood

¥ 1,200

¥ 1,400

¥ 1,800



Pork fillet cutlet

¥ 1,500



Braised pork belly

¥ 1,600

# 一品料理

## 蒸物

### 蟹焼売

蟹の身たっぷり、大粒の自家製焼売

1,200円

### 肉焼売

肉の旨味と脂の甘みがひろがる自家製焼売

1,200円

### 蟹肉焼売

蟹焼売と肉焼売を二貫ずつ

1,200円

### 海の幸茶碗蒸し

たっぷり海鮮とこだわり出汁の特製茶碗蒸し

700円



Savory steamed egg custard with seafood  
¥ 700

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Steamed crab dumplings        | ¥ 1,200 |
| Steamed pork dumplings        | ¥ 1,200 |
| Steamed crab & pork dumplings | ¥ 1,200 |

## A la carte



# 御膳

八島定番

## 鯨飯御膳

小鉢・茶碗蒸し・椀物・香の物

1,700円

## 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

## 刺身天婦羅御膳

天婦羅・刺身盛り合わせ  
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

2,800円

## 刺身御膳

刺身盛り合わせ  
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

3,300円



NISHINMESHI-GOZEN

Herring boiled in soy sauce  
with sugar set meal

¥ 1,700

### Set meal



SASHIMI-GOZEN

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

¥ 3,300



SASHIMI & TEMPURA-GOZEN

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

¥ 2,800

※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

## 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

おすすめ!

## 北の幸御膳

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 Meal



HOKKAIMESHI-GOZEN ¥2,500  
Grilled salmon rice, Side dishes served in small bowls,  
Soup, Steamed egg custard.



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



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



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

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

(単品1,400円)

## ヒレカツ御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

1,900円

(単品1,500円)

## 角煮御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

2,000円

(単品1,600円)

※ご提供にお時間を頂戴します

## 牛ステーキ御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

3,800円



PORK FILLET CUTLET - GOZEN ¥1,900



BEEF STEAK - GOZEN ¥3,800



Pork loin cutlet Gozen ¥1,800



Braised pork belly Gozen ¥2,000

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

# 御飯物

今月の釜炊き御飯 (2合)

1,800円

※ご提供にお時間を頂戴します

海鮮太巻

2,800円

握り寿司 10貫

3,300円

八島海鮮丼

3,300円

茶碗蒸し・椀物付

鰻重 ハーフ (1/2尾)

3,500円

鰻重 (1尾)

5,500円

肝吸い・ひつまぶし用お出汁付



"Yashima" Sashimi bowl ¥ 3,300



Doiled rice added  
with seasonal  
ingredients

Kamadaki-gohan ¥ 1,800



"Yashima" UNA-JYU ¥ 5,500



SUSHI 10 pieces ¥ 3,300

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

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.



KAMA-MESHI

### 釜めし

1,100円



SUSHI

### 握り寿司(三貫)

500円

松花堂弁当の  
ご飯を変更できます

※ 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

## 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

おさしみふなもり

# お刺身舟盛り

三〜四人前

新鮮な魚介類を贅沢に盛り付けます  
華やかに、  
特別な日を一層引き立てます。

8,000円

※お祝い事など会席料理にも追加することができます。  
詳しくはぜひご相談ください。



※ 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 8,000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

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

# お子様ランチ

2,000円

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

## KIDS LUNCH BOX

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

おいしいぞめぜん

# お食い初め膳

お食い初めは、赤ちゃんの生後百日目に

「食べ物に困らない人生を送れますように」

という願いを込めておこなうお祝いの行事です。

尾頭付きの魚、お赤飯、汁物、焚き物、香の物など

伝統に沿った一汁三菜の祝い膳をご用意いたします。

4,000円



男の子用



女の子用

## 食器について

男の子は内外ともに朱色の漆器、  
女の子は外側が黒色、  
内側が朱色の漆器でご用意  
いたします

