

ランチ限定

季節の色とりどりのお料理を
少しずつ、贅沢に。
旬の味わいを彩り豊かに
詰め込みました。

- ・薩摩芋の白和え
- ・筋子醤油漬
- ・秋鮭と米茄子の雲鰒掛
- ・ローストボークのサラダ
- ・海老と季節野菜の天婦羅
- ・茶碗蒸し
- ・お造り
- ・小柱の炊き込み御飯
- ・香の物
- ・味噌汁
- ・本日の甘味

しきさいあきごぜん

四季彩秋御膳

2、750円

※数量限定でございます。



蕎麦寿司御膳

2、750円

和食の定番。

八島自慢の出汁の効いた

かえしの蕎麦。

厳選のネタを

特製すし酢で

握った寿司。

揚げたてサクサクの

天婦羅を

是非ご賞味下さい。

そばすしごぜん



ランチをご注文のお客様は
コーヒーまたは紅茶を+250円でセットにてお楽しみいただけます。

※表示価格は全て税込です

御膳

八島定番

鯨飯御膳

ひつまぶし風でもお召し上がり頂けます
薬味、出汁付き

1, 800円

小鉢・茶碗蒸し
御飯・椀物・香の物付き



天婦羅御膳

天婦羅(海老一本、海鮮二種、野菜四点)

2, 200円



大海老野菜天婦羅御膳

天婦羅(大海老一本、野菜四点)

2, 400円

大海老天婦羅御膳

天婦羅(大海老二本、大葉)

2, 600円

刺身天婦羅御膳

刺身盛り合わせ・天婦羅

3, 300円

刺身御膳

刺身盛り合わせ

3, 800円



ランチをご注文のお客様は
コーヒーまたは紅茶を+250円でセットにてお楽しみいただけます。

※表示価格は全て税込です

御膳

小鉢・茶碗蒸し
御飯・椀物・香の物付き

北の幸御膳

※ご提供にお時間を頂戴致します

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

4,400円



北海飯御膳

道産食材を盛り込んだお重飯

3,300円



ホッケ塩焼き御膳

北海道産開きホッケの塩焼き

2,400円



ランチをご注文のお客様は
コーヒーまたは紅茶を+250円でセットにてお楽しみいただけます。

※表示価格は全て税込です

御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯
椀物・香の物付き

ロースカツ御膳

2,000円

ヒレカツ御膳

2,200円

豚肉は北海道産三元豚を

使用しております



牛ステーキ重

3,000円



ランチをご注文のお客様は
コーヒーまたは紅茶を+250円でセットにてお楽しみいただけます。

※表示価格は全て税込です

御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯
椀物・香の物付き

八島海鮮丼

3,300円



鰻重

5,500円



鰻重(ハーフ)

3,000円

ランチをご注文のお客様は
コーヒーまたは紅茶を+250円でセットにてお楽しみいただけます。

※表示価格は全て税込です

蕎麦

幌加内産蕎麦使用

かけ蕎麦

900円

かけ蕎麦&ミニ丼セット

1,700円

ざる蕎麦

900円

ざる蕎麦&ミニ丼セット

1,700円

セットのミニ丼は

この中からお選びください

・ミニサーモンいくら丼

・ミニばらちらし丼

・ミニ天丼



練蕎麦

1,300円

天婦羅蕎麦

1,600円

大海老と季節の野菜天蕎麦

1,800円

大海老天蕎麦 (大海老2本)

2,000円



ランチをご注文のお客様は
コーヒーまたは紅茶を+250円でセットにてお楽しみいただけます。

※表示価格は全て税込です

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

Shoukadou-Bento

松花堂弁当

しょうかどうべんとう

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

3,500円



釜めし

+1,000円



握り寿司(三貫)

+500円

松花堂弁当の
ご飯を変更できます

ランチをご注文のお客様は
コーヒーまたは紅茶を+250円でセットにてお楽しみいただけます。

※表示価格は全て税込です



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

板長厳選の旬食材と存分に活かし
月替わりのお献立でご提供する会席コース

前菜 造り 焼物 煮物 天婦羅 酢物 お食事 水菓子

おひとり様

6,000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

玉響

たまゆら

厳選した食材の味を引き出し

真心こめた御料理と五感で堪能ください

前菜 造り 焼物 煮物 天婦羅 酢物 お食事 水菓子

おひとり様

8,000円

TAMAYURA

A special course using carefully selected seasonal ingredients



※ 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

八島特別会席

暁

— あかつき —

季節を味わう、ひとつ上の贅沢。

その季節にしか出会えない、旬の味覚を厳選。

素材が持つ本来の美味しさを大切にしながら、

料理人の技とひと手間を加え、一皿ごとに季節の趣を表現しました。

走りの食材から旬の盛り、名残まで。

移ろう季節を感じながら、味わい深く、心に残る会席をお楽しみください。

ご家族とのお食事や大切な方とのひととき。

いつもより少し贅沢な時間を彩る、特選会席をご用意いたしました。

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

おひとり様

10,000円