

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



Set meal



※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)

3,000円

鰻重 (1尾)

5,000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頂きます
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



※ 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

松花堂弁当の

ご飯を変更できます



SUSHI

握り寿司(三貫)

+500円

SHOKADO BENTO



KAMA-MESHI

釜めし

+1,100円

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 造里 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。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