

ランチ限定・数量限定

四季彩特別御膳

2,750円(税込)



ミニ海宝丼

(ウニ・蟹・いくら・サーモン)

銀宝西京焼

里芋味噌煮

法蓮草の胡麻和え

海老と旬野菜の天婦羅

ローストビーフ

お造り

茶碗蒸し

香の物

味噌汁

初夏爽やかなの味覚と彩りを、少しずつ贅沢に。
八島がお届けする期間限定。旬の味わいを彩り豊かに詰め込みました。

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ぜひご賞味ください。

ランチ限定

蕎麦寿司御膳



2,750円(税込)

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.

八島定番

練飯御膳

にしんめしごぜん

小鉢・茶碗蒸し・椀物・香の物

1,700円

ミックスフライ御膳

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

練飯御膳



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.

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



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

鯉蕎麦

(温・冷)

1,300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

(天井・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)

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



※ 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

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いただきます
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



※ 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

おくいぞめぜん

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行事です。

尾頭付きの魚、お赤飯、汁物、焼き物、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



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