

四季彩冬御膳

しきさいあきごぜん

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

枝豆と木耳の白和え
いくら

豚肉の雲餡掛け

縞ほっけ漬焼

蓮根挟み揚げと季節野菜の天婦羅

茶碗蒸し

鮮魚3種盛

茸の炊き込み御飯

香の物

本日の甘味

食後のドリンクついてます。
コーヒー・紅茶・オレンジジュース・ウーロン茶

SHIKISAI FUYU 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

御膳

天婦羅御膳

1,900円

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

大海老天婦羅御膳

2,000円

天婦羅（大海老二本、大葉）
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

蕎麦寿司御膳

2,750円

刺身&天婦羅御膳

2,800円

刺身四点・天婦羅（海老、海鮮、野菜三點）
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

刺身御膳

3,300円

旬の刺身七点盛り合わせ
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物



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

鰯飯御膳

小鉢・茶碗蒸し・椀物・香の物

ミツクスフライ御膳

1,700円

2,000円

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

北海飯御膳

2,500円

道産素材を盛り込んだお重飯

小鉢・茶碗蒸し・椀物・香の物

板長おすすめ

一緒に

小蕎麦

（温・冷）

夏季限定

500円

500円



HOKKAIMESHI
GOZEN

北海飯御膳



NISHINMESHİ
GOZEN

鰯飯御膳



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

1,800円

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

ヒレカツ御膳

1,900円

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

角煮御膳

2,000円

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

※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.

丼・重

八島海鮮丼

茶碗蒸し・椀物付

3,300円

牛ステーキ重

3,000円

鰻重ハーフ(1/2尾)

3,500円

ご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 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

鰯蕎麦 (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)

1,400円

蕎麦 & ミニ丼セット

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

2,750円

御膳もございます



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

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



CHAWAN-MUSHI
Steamed egg custard

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

(天丼・バラちらし丼・サーモンいくら丼)

600円

お飲み物

緑茶

ウーロン茶

コーラ

カルピス

カルピスソーダ

ジンジャーエール

ビワミンソーダ (酢ドリンク)

オレンジジュース

甘味

北海道アイスクリーム

・ミルク・チーズ・メロン

各 350円

各 450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予約

松花堂弁当

しょうかどうべんとう

3,300円

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



※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

握り寿司（三貫）

+ 500円



SUSHI

釜めし

+ 1,100円



KAMA-MESHI

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

燒 物

煮 物

天婦羅

酢 物

お食事

水菓子

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。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

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予約

八島特別会席 玉響

たまゆら

前菜 造り物 焼き物 里物 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

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

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

お食い初め膳

おくいぞめぜん

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、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



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予約

お子様ランチ

2,000円

ハンバーグ
ポテトフライ
たこきんウインナー

エビフライ

とりからあげ

スープ

サラダ

オムライス



※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

