

四季彩特別御膳

2、  
750円(税込)

（帆立・蟹・いくら・サ）

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。



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

## 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

にしんめしごぜん

## 鯧飯御膳

小鉢・茶碗蒸し・椀物・香の物

1,700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

ご一緒に

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

鯧飯御膳



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

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

1,800円

## ヒレカツ御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

1,900円

PORC 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.

# 井・重

## 八島海鮮丼

茶碗蒸し・椀物付

## 牛ステーキ重

小鉢・茶碗蒸し・椀物付

## 鰻重ハーフ（1/2尾）

## 鰻重（1尾）

ご一緒にいかがですか？  
茶碗蒸し

## 小蕎麦（温・冷）

## 小素麺 夏季限定

500円  
500円  
500円



5,300円  
3,000円

3,000円

3,300円



YASHIMA UNA - JYU SET



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

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

(天丼・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

ビワミンソーダ (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