

こちらの面に掲載のメニューは**2日前迄に**
ご注文いただけますようお願いいたします。

お渡し▶**昼**11:30~14:00 **夜**17:00~21:00

ご注文はお気軽にフリーコールで(固定電話専用)

0120-24-0814

携帯電話からはこちらへおかけください **0154-22-0218**

※料金は、すべて消費税(8%)が含まれております。

※こちらの紙面のメニュー(和風オードブルを除く)には
容器代が含まれております。

※当店では旬の食材を使用するため、季節により献立が多少変わります。
予めご了承ください。



出前、お持ち帰り メニュー

令和7年 11月改訂版

サイズの目安
一人前用

13.5cm

目で楽しみ、
そして味わっていただく。
八千代の
おもてなしを
食卓で
お楽しみいただけます。

おまかせ 会席弁当

雪：五、九四〇円
月：四、八六〇円

一人前〈容器代込〉

写真は「雪」
(一人前)

※お料理の内容は魚の
入荷状況により変わる場合がございます。

写真は
「藤」(二人前)

17.7cm
二人前用

サイズの目安

桐：一〇、八〇〇円
藤：八、六四〇円

二人前〈容器代込〉

真鯛の昆布メ 箱寿司

極上の真鯛を極上の昆布で、
シャリも鯛寿司用に
特別に仕込み
とても上品な味に
仕上げました。

四人前〈容器代込〉

七、五六〇円

二人前〈容器代込〉

三、九九六円



写真はイメージです

手巻き寿司

手巻き寿司用に仕込んだ寿司飯を
ひと巻分ずつ笹で仕切りました。
香ばしい最高級海苔に笹薫るシャリを広げ
厳選された極上のネタを巻く。
八千代本店ならではの手巻き寿司をお楽しみください。

三人前〈容器代込〉

至高の手巻き寿司

一九、四四〇円

本鮪中とろ沢庵添え
本鮪赤身とろろ添え
鮪の介いくら合わせ
蝦夷鮑酒蒸し煮昆布添え

タラバガニ前掛け外子和え
甘海老そぼろまぶし
ずわい蟹花山葵和え
数の子醤油漬け

※お料理の内容は魚の
入荷状況により
変わる場合がございます。



真さば 棒寿司

厳選した真鯖と真昆布を「八千代」秘伝の絶妙な
塩加減、酢加減で、代々受け継がれてきたシャリと
職人の技で巻いた八千代の鯖棒寿司は、甘みがあつて
さっぱりとした味わい、それでいて鯖の脂はしっかり乗っています。
八千代自慢のひとつです。

一本〈容器代込〉

三、〇二四円



写真は五人前の皿盛りイメージです。

和風 オードブル

一人前

三、七八〇円

※当店では旬の食材を使用するため、
季節により献立が多少変わります。
予めご了承ください。

こちらの面は和風オードブルのみ
容器代が別途かかります。
人数の盛りにより容器が異なるため
ご注文の際にお確かめください。

八千代本店

釧路市末広町3丁目5番地 TEL 0154-22-0218

こちらの面に掲載のメニューは当日のご注文でも、お渡しが可能です。

お渡し▶ ☎ 11:30～14:00 夜 17:00～21:00

こちらの紙面のメニューには容器代が別途かかります。

※詳しくはご注文の際にお確かめください。

ご注文はお気軽にフリーコールで(固定電話専用)

0120-24-0814

携帯電話からはこちらへおかけください 0154-22-0218

※料金は、すべて消費税(8%)が含まれております。

※当店では旬の食材を使用するため、季節により献立が多少変わります。予めご了承ください。



出前、お持ち帰り

メニュー

八千代本店ならではのこだわりの味覚を
ご自宅の食卓でお楽しみいただけます。

令和7年 11月改訂版

握り寿司

一人前 九カシ

葵……………五、四〇〇円

牡丹……………四、三二〇円

椿……………三、二四〇円

※漁期・入荷状況により内容が変わります。

※お好みのご注文も承ります。

押し寿司

一人前 八カシ

穴子……………一、九四四円

メ真さば……………一、六二〇円

太巻寿司

一人前 一本

海鮮巻……………三、七八〇円

穴子太巻……………一、七二八円

太巻……………一、一八八円

いなり寿司

一個

いなり寿司……………一三〇円

巻寿司

すだれ巻き 一本

大とろ鉄火……………一、六二〇円

ねぎとろ……………一、二九六円

とろたく……………一、二九六円

中とろ鉄火……………一、二九六円

鉄火……………五、四〇〇円

さーもん……………七、五六〇円

穴きゅう……………七、五六〇円

さばがり……………四、八六〇円

梅しそ、納豆、新香、山ごぼう、

かつば、かんぴょう……………各 三、二四円



生ちらし

一人前

松……………五、四〇〇円

竹……………四、三二〇円

梅……………三、二四〇円

海鮮ばらちらし……………三、七八〇円

※漁期・入荷状況により内容が変わります。

お刺身

一人前

盛り合わせ五点……………一、六二〇円

上盛り合わせ……………二、七〇〇円

※漁期により入荷のないものもございます。

※お好みのご注文も承ります。

焼物

青森五穀味鶏香草焼き……………一、六二〇円

浜中ほえい豚味噌焼き……………一、六二〇円

揚げ物

白魚から揚げ……………六、四八円

たこざんぎ……………六、四八円

青森五穀味鶏から揚げ……………一、六二〇円

仙鳳趾牡蠣ふらい(2個)……………一、〇八〇円

海老ふらい(2本)……………一、〇八〇円

はたて貝ふらい……………時 価

ほつき貝ふらい……………一、二九六円

蒸物

毛がにしゅうまい……………六、四八円

茶碗蒸し……………六、四八円

穴子茶碗蒸し……………九、七二円

さらだ……………六、四八円

野菜さらだ……………六、四八円

毛がにさらだ……………一、五一二円

はたてしゃきしゃきさらだ……………時 価

白魚しゃきしゃきさらだ……………八、六四円

弁当

一人前

寿司二段弁当……………三、二四〇円

旬花堂弁当(幕の内風)……………三、二四〇円

天井……………一、六二〇円

上天井……………二、一六〇円

特上天井……………三、七八〇円



八千代のうなぎ

「熟成された秘伝のタレ」『蒸し方』『焼き方』
職人に受け継がれる老舗の技。
創業大正十五年
八千代の歴史が作り出す『うなぎ』
その違いを一度ご賞味ください。

うなぎ、一人前

うなぎ(尾・肝吸い付)……………四、八六〇円

特うなぎ(尾半・肝吸い付)……………七、三四四円

かば焼き(一尾)……………四、五三六円

うなぎ(半身・肝吸い付)……………二、八〇八円

当店では産地証明書付の九州産の鰻を使用しております。

こちらの紙面のメニューには容器代が別途かかります。

※詳しくはご注文の際にお確かめください。

八千代本店

釧路市末広町3丁目5番地 TEL 0154-22-0218