

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。

お渡しお届け▶ ☎ 11:30～14:00 夜 17:00～21:00

出前は ☎ の時間帯のみとなります

※出前は5,000円(税込)以上のご注文より承ります。

※当店より半径6kmまでお届けさせていただきます。

出前お届け時間 ☎ 11:30～13:00

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6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



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。

雪：五、九四〇円
月：四、八六〇円

一人前
(容器代込)



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。

約四人前
(容器代込)

七、五六〇円



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。
香ばしい最高級の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

一六、二〇〇円

本鯛大とろ
本鯛中とろ
本鯛赤身
蝦夷鮑
数の子
毛蟹
蝦夷ばふん雲丹
八千代特製いくら醤油漬

三人前
(容器代込)

手巻き寿司

七、五六〇円

本鯛赤身
さーもん
甘海老
とびつ子
ずわい蟹
メ真さば
いくら
干瓢

※お料理の内容は魚の
入荷状況により変わる
場合もございます。



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。

一人前
(容器代込)

一本 三、〇二四円



和風
オードブル

写真は五人前の皿盛りイメージです。

※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。

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。

一人前
三、七八〇円

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・お届けが可能です。

お渡し・お届け▶ ☎ 11:30～14:00 夜 17:00～21:00

出前は☎の時間帯のみとなります

※出前は5,000円(税込)以上のご注文より承ります。

※当店より半径6kmまでお届けさせていただきます。

出前お届け時間 ☎ 11:30～13:00

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。

握り寿司 一人前 九カン

葵……………五、四〇〇円

牡丹……………四、三二〇円

椿……………三、二四〇円

桔梗……………二、一六〇円

※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。

令和6年 11月改訂版

押し寿司 一人前 八カン

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

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

ほたて貝ふらい……………一、二九六円

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

野菜さらだ……………六、四八円

毛がにさらだ……………一、五二二円

ほたてしゃきしゃきさらだ……………一、二九六円

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……………二、七〇〇円

旬花堂弁当(幕の内風)……………二、七〇〇円

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

九州産鰻
使用

写真は「うな重」

「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「うな重」

その違いを一度ご賞味ください。

うなぎ、一人前

うな重(二尾・肝吸い付)……………四、八六〇円

特うな重(尾半・肝吸い付)……………七、三四四円

かば焼き(二尾)……………四、五三六円

うな井(半身・肝吸い付)……………二、八〇八円

当店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