

宅配釜屋
はちかまや

これを食べなきゃ始まらない。かに肉の食感と、かに汁で炊き込まれたご飯の風味はびっかびかの旨さ。一口毎に、かにの香り、かにの旨みが口いっぱいに広がります。

冬が旬!! 海鮮釜めし

かに釜めし 1,180円(税抜)
かに、しめじ、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

海の幸の宝石箱

キラッキラ、匂真っただ中の海鮮三品が大集合。うにといくらは火が入らないよう別添え。のせて良し、混ぜて良し、お好きな時に入れて、この贅沢なご馳走を自分流で召し上げれ。

北海三色釜めし 1,480円(税抜)
いくら、かに、うに、椎茸、錦糸玉子、三つ葉

名物 とり釜めし 980円(税抜)
鶏とり、ごぼう、椎茸、にんじん、うずら卵、栗、錦糸玉子、きぬさや

牛肉ビビンバ釜めし 1,140円(税抜)
牛肉、せんまい、大豆もやし、にんじん、ほうれん草、白ゴマ、卵、コチュジャン、半熟玉子

イチオシ 看板商品

クセになる 刺激!

豚キムチ釜めし 980円(税抜)
豚肉、キムチ、青ねぎ、栗、半熟玉子

牛カルビ焼肉釜めし 1,140円(税抜)
牛肉、レタス、錦糸玉子、フライドガーリック、栗、特製スイートチリマヨネーズ

あすけめ ドッピング 半熟玉子

八釜屋の自信作

定番 そぼろ釜めし 890円(税抜)
鶏そぼろ、しめじ、きくらげ、椎茸、にんじん、うずら卵、栗、錦糸玉子、きぬさや

鮭いくら釜めし 1,260円(税抜)
いくら、さけ、焼きハラス、しめじ、にんじん、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

八釜屋 お祝い釜めし 1,380円(税抜)
いくら、うなぎ、有頭エビ、浜焼きホタテ、鶏とり、かまぼこ、しめじ、きくらげ、うずら卵、栗、錦糸玉子、きぬさや

ガツツリ シューサー

海鮮てんこ盛り

海鮮五目釜めし 1,140円(税抜)
有頭エビ、浜焼きホタテ、かに、焼きハラス、アサリ、いかげそ、ごぼう、椎茸、にんじん、うずら卵、栗、錦糸玉子、きぬさや

山の贈り物

山菜釜めし 890円(税抜)
山菜、かまぼこ、しめじ、ごぼう、椎茸、にんじん、うずら卵、栗、錦糸玉子、きぬさや

鮭の親子のハーモニー

釜炊き ふわふわ食感

うなぎ釜めし 1,580円(税抜)
うなぎ、ごぼう、栗、錦糸玉子、三つ葉

やっぱりおすすめ!! 五目釜めし

釜めしは、五目に始まり、五目に終わる。いろんな食材と一緒に炊き込むことで、それぞれの素材から染み出る旨みが複雑な味わいを醸します。ほくほくの五目はやっぱり釜めしの王道です。

ずっと一番人気

八釜屋 五目釜めし 980円(税抜)
鶏とり、浜焼きホタテ、しめじ、山菜、きくらげ、ごぼう、椎茸、にんじん、うずら卵、栗、錦糸玉子、きぬさや

ハレの日にぴったり!

サイドメニュー

スイーツ・ドリンク

バリューセット

釜めしとセットで!! 380円(税抜)

Aセット (杏仁豆腐+茶碗蒸し)
Bセット (から揚げ+茶碗蒸し)
Cセット (温さぬきうどん)
Dセット (冷さぬきうどん)
(※冷さぬきうどんは使い捨ての容器でお届けする場合があります。)

釜めしが更に美味しいくなる!!

自分で好みにカスタマイズ。美味しいバリエーションが広がります。

釜めしのお供にぴったり! 八釜屋特製茶碗蒸し

とり茶碗蒸し かに茶碗蒸し
通常 280円(税抜) 釜めしとセットで 200円(税抜)

茶漬けダシ
さらに美味しい八釜屋の茶漬けダシ! 釜めしが二度おいしい。釜めしを半分食べたらダシを注いでダシ茶漬けに。

半熟玉子トッピング
半熟玉子は、釜めしにまるやかさ いくらと釜めしの相性は抜群。ひとつコクを与えてくれます。

和風の甘ダレがきめて
八釜屋 特製からあげ 480円(税抜)

人気No1 なめらかクリーミー
ミルキィ杏仁豆腐 280円(税抜)

キャラメルブチケーキ
280円(税抜)

おひたし
ほうれん草の 280円(税抜)

もちもち食感
二色わらび餅 280円(税抜)

緑茶
(500mlペットボトル) 150円(税抜)

ご飯大盛り・変更 80円(税抜)!

ご注文時にお申し付けください。ご飯の変更は下の2種類からお選びいただけます。

十五穀米
発芽玄米を含む15種類の穀物入り。独特の風味・食感が楽しめます。

麦飯
食物繊維が豊富、大麦入りの穀物ご飯。