

八釜屋 秋のいくらフェア

いくらメニューが全品お得に!
秋の味覚を堪能!
ハレの日にぴったり!

数量限定

混ぜて風味豊か
うにご飯

うにいくら釜めし
1,280円(税抜)
今だけ **1,180円**(税抜)

いくら、うに、椎茸、うずら卵、栗、錦糸玉子、きぬさや

海の幸の宝石箱
数量限定

八釜屋 お祝い釜めし
1,380円(税抜)
今だけ **1,280円**(税抜)

いくら、うなぎ、有頭エビ、浜焼きホタテ、鶏てり、かまぼこ、しめじ、きくらげ、椎茸、うずら卵、栗、錦糸玉子、きぬさや

北海三色釜めし
1,380円(税抜)
今だけ **1,280円**(税抜)

いくら、かに、うに、椎茸、錦糸玉子、きぬさや

イチオシ
看板商品

とり釜めし 980円(税抜)

鶏てり、ごぼう、椎茸、にんじん、うずら卵、栗、錦糸玉子、きぬさや

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

おすすめ
トッピング
半熟玉子

ガッツリ
ジュシー

特製スイートチリ
マヨネーズ付き

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

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 (温さめきうどん)

Dセット (冷さめきうどん)

※冷さめ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くなる!!
自分好みにカスタマイズ。美味しさの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 通常280円(税抜) 釜めしとセットで **200円(税抜)**

かに茶碗蒸し 通常380円(税抜) 釜めしとセットで **300円(税抜)**

ずっと一番人気

店長おすすめ

人気の定番商品ならこれ!!

八釜屋 五目釜めし 980円(税抜)

鶏てり、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

海鮮五目釜めし 1,140円(税抜)

有頭えび、浜焼きホタテ、かに、焼きハラス、あさり、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

コチュジャンにはまる

牛肉ビビンバ釜めし 1,140円(税抜)

牛肉、ぜんまい、大豆もやし、にんじん、ほうれん草、白ゴマ、栗、コチュジャン、半熟玉子

甘辛
とろ〜り

牛すき釜めし 1,280円(税抜)

牛肉、ごぼう、椎茸、にんじん、しめじ、栗、半熟玉子、きぬさや

味変を楽しむ

トッピング

80円(税抜) 茶漬けダシ

さらに美味しくなった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ならダシを注いでダシ茶漬けに。

80円(税抜) 半熟玉子トッピング

半熟玉子は、釜めしにまろやかさととコクを与えてくれます。

280円(税抜) > 180円(税抜) いくらトッピング

いくらと釜めしの相性は抜群。いつもの釜めしが、もっと贅沢に。

釜めし全品

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。

かに肉
たっぷり!!

かに釜めし 1,080円(税抜)

かに、しめじ、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

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

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

おすすめ
トッピング
いくら
半熟玉子

八釜屋の自信作

そばろ釜めし 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

サイドメニュー

みんな大好き
特製からあげ **480円(税抜)**

旨味ひろがる
ほうれん草のおひたし **280円(税抜)**

スイーツ・ドリンク

もっちり食感
わらびもち **280円(税抜)**

ナンバー1デザート
杏仁豆腐 **280円(税抜)**

緑茶 (500mlペットボトル) **150円(税抜)**

甘さと苦味の深い味わい
キャラメルプチケーキ **280円(税抜)**