



春のおすすめ三釜



一番の贅沢

豪華八目釜めし 1,380円(税抜)

うなぎ、有頭エビ、浜焼きホタテ、かに、鶏てり、しめじ、山菜、さくらげ、ごぼう、椎茸、にんじん、うずら卵、栗、錦糸玉子、きぬさや



海の風味香る

海鮮五目釜めし 1,140円(税抜)

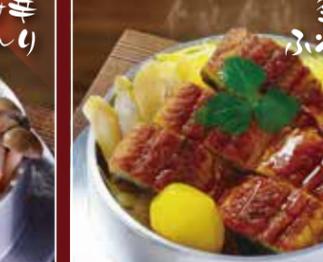
有頭えび、浜焼きホタテ、かに、焼きハラス、あさり、いかげそ、ごぼう、椎茸、にんじん、うずら卵、栗、錦糸玉子、きぬさや



ずっと一番人気

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、さくらげ、ごぼう、椎茸、にんじん、うずら卵、栗、錦糸玉子、きぬさや

 <p>北海三色釜めし 1,380円<small>(税抜)</small></p> <p><small>いくら、かに、うに、椎茸、錦糸玉子、三つ葉</small></p>	 <p>鮭いくら釜めし 1,260円<small>(税抜)</small></p> <p><small>いくら、さけ、焼きハラス、しめじ、にんじん、うずら卵、栗、錦糸卵、きぬさや</small></p>	 <p>かに釜めし 1,080円<small>(税抜)</small></p> <p><small>かに、しめじ、うずら卵、栗、錦糸玉子、きぬさや</small></p>	 <p>山菜釜めし 890円<small>(税抜)</small></p> <p><small>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</small></p>	 <p>そばろ釜めし 890円<small>(税抜)</small></p> <p><small>そばろ、しめじ、さくらげ、椎茸、にんじん、うずら卵、栗、錦糸玉子、きぬさや</small></p>
 <p>とり釜めし 980円<small>(税抜)</small></p> <p><small>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</small></p>	 <p>牛肉ビビンバ釜めし 1,140円<small>(税抜)</small></p> <p><small>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</small></p>	 <p>牛カルビ焼肉釜めし 1,140円<small>(税抜)</small></p> <p><small>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</small></p>	 <p>牛すき釜めし 1,280円<small>(税抜)</small></p> <p><small>牛肉、ごぼう、椎茸、にんじん、しめじ、栗、半熟玉子、きぬさや</small></p>	 <p>うなぎ釜めし 1,580円<small>(税抜)</small></p> <p><small>うなぎ、ごぼう、栗、錦糸玉子、三つ葉</small></p>

釜めしとセットで!! 380円(税抜)

バリユーセット

(杏仁豆腐+茶碗蒸し)

Aセット

(温さぬきうどん)

Cセット

(から揚げ+茶碗蒸し)

Bセット

(冷さぬきうどん)

Dセット

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くなる!!



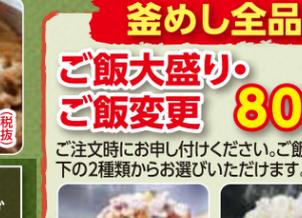
茶漬けダシ 80円(税抜)

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。



半熟玉子トッピング 80円(税抜)

半熟玉子は、釜めしにまろやかさとコクを与えてくれます。



いくらトッピング 280円(税抜)

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・ご飯変更 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種類から選びいただけます。



十五穀米



麦飯

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。

サイドメニュー

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)**

スイーツ・ドリンク

ナンバー1デザート

杏仁豆腐 **280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)**

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)**

もちもち食感

わらびもち **280円(税抜)**

緑茶 (500mlペットボトル) **150円(税抜)**