

不動の一番人気!
迷ったらこれ!!

八釜屋 五目釜めし
980円 税込1,059円

こだわりの鶏で、浜焼ホタテ、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

鶏の旨味がつまった
看板商品

特製こだわり
鶏でり釜めし
980円 税込1,059円

こだわりの鶏で、ごぼう、椎茸、にんじん、うずら卵、栗、錦糸玉子、きぬさや

ボリューム
たっぷり
海鮮でんご盛り

海鮮五目釜めし
1,180円 税込1,275円

有頭えび、浜焼ホタテ、紅ずわいかに、さけ、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

八釜屋 はちがまや

夏のおすすめ トッピング!

ひやりと
美味しい
冷ダシ茶漬け

茶漬けダシを氷水で
キンキンに冷やして
お召し上がりください。
「夏バテ気味で食欲がないとき」にも
ぴったり。

茶漬けダシ
150円 税込

つるりとした
のどごしが最高
とろろトッピング

消化を助けるとろろは「しっかり栄養を
とりたとき」に最適。ねばりがあるのに
サラサラと食べられる。

とろろ 150円 税込

鮭めしに
キラキラのいくら
鮭の親子の
ハーモニー

鮭いくら釜めし 1,280円 税込1,383円

いくら、さけ、しめじ、にんじん、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

ハレの日にも
自分への
ご褒美にも
ぴったり

八釜屋
お祝い釜めし 1,480円 税込1,599円

いくら、うなぎ、有頭えび、浜焼ホタテ、こだわりの鶏でり、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

一口毎にかにの
香りと旨みが
口いっぱいに
広がる

かに満ぶく
釜めし 1,380円 税込1,491円

紅ずわいかに、しめじ、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

こんなうなぎは
釜炊きでしか
味わえない
ふわふわ食感

ふっくら
うなぎ釜めし 1,580円 税込1,707円

うなぎ、ごぼう、栗、錦糸玉子、三つ葉

こだわりのタレで
仕込んだ
自慢の牛すき

牛すき釜めし 1,280円 税込1,383円

牛肉、ごぼう、椎茸、にんじん、しめじ、栗、半熟玉子、きぬさや

うに、かに、いくら
の海鮮宝石箱で
至福のときを

北海三色
釜めし 1,880円 税込2,031円

いくら、紅ずわいかに、うに、椎茸、錦糸玉子、三つ葉

心なごむ
素朴な味わい
山の贈り物

山の恵み
山菜釜めし 880円 税込951円

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

釜めし本来の
プレーンな旨さ
八釜屋の自信作

定番
そばろ釜めし 880円 税込951円

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

豚とキムチ
辛味、酸味、旨みが
楽しめる

うま辛
豚キムチ釜めし 980円 税込1,059円

豚肉、キムチ、ねぎ、栗、半熟玉子

コチュジャンの
甘辛味噌が
たまらない

牛肉ビビンバ
釜めし 1,280円 税込1,383円

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

自由に組合わせて、釜めしを自分好みにカスタマイズ!

お得な価格 >> セット&サイドメニュー

【サイドメニュー】
ダシの旨み広がる釜めし最高のお供!

かに
茶碗蒸し 380円 税込411円

とり茶碗蒸し 280円 税込303円

一度食べたら
クセになる!!

特製
甘ダレ和風からあげ
480円 税込519円

野菜不足に。
β-カロテン、ビタミンC
鉄分が豊富

ほうれん草のおひたし
280円 税込303円

まろやかさとコクをプラス

半熟
玉子 100円 税込108円

釜めしが二度美味しい!

茶漬けダシ
150円 税込162円

釜めしをもっと贅沢に!

いくら 380円 税込411円

美味しく消化も助ける

とろろ 150円 税込162円

美味しくて消化も助ける

とろろ 150円 税込162円

おいしく健康志向 ご飯変更

十五穀米 100円 税込108円

えらべる! 【スイーツ】 全品 280円 税込303円

人気 No1
なめらか
クリーミー
ミルキィ杏仁豆腐

甘さと苦味の深い
味わい
キャラメルプッチンケーキ

もちもち食感
三色わらび餅

えらべる! 【バリューセット】 お好きな釜めし +380円 税込411円

A Set
とり茶碗蒸し+
えらべるスイーツから1つ

B Set
とり茶碗蒸し
+から揚げ

C Set
あごダシ温うどん

D Set
あごダシ冷うどん

E Set
トッピング
3種セット
・半熟玉子
・とろろ
・茶漬けダシ