



当店自慢の豚角煮釜めしは、お客様の心と身体を温かく満たす逸品です。 感向をじっくりと煮込み、その甘みと旨みを最大限に引き出してあります。 角素の柔らかな食感と共に、特製のタレがご飯に染み込み、一口ごとに 幸せな時間を感じることができますよ



八釜屋 五目釜めし 980円 数1.059円 こだわりの薄てり、ホタラ、しめし、山梁、さくらげ、ごぼう、椎間 にんじん、うずら明、栗、崎和玉子、さめさく



しょうが五日釜めし 1,080円 園1.167月 差炊き生姜、こだわりの第でり、ホタテ、しめし
#昔、にんじん、うずら明、栗、第糸玉子、きぬさ



海鮮五目釜めし1,280円 21.383円 有効えび、ホタテ、紅ず

口毎にかにの香りと

1,780m 1,923m

みが口いっぱいに





特製こだわり

880m 8951m 山菜、かまぼこ、しめじ、ごぼう、椎茸、にんじん うずら別、平、創め玉子、きぬき



定番 880円 951円 そぼろ釜めし ほそばろ、しめに きくらげ、増数にんじん ってら原来 単角玉子 あらさや



北海三色 2,480円 2,679円 釜めし







鮭いくら釜めし 1,380円 器1,491円 くら、さけ、しめじ、にんじん、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉



980p \$1.059p 豚キムチ釜めし 豚肉、キムチ、ねぎ、栗、半熟玉子



ふっくら うなぎ釜めし



はちれまや



牛肉ビビンバ 1.280円 数1.383円 釜めし 牛肉、ぜんまい、大豆もやし、にんじん。 いん草、白ゴマ、栗、コチュジャン、半熟玉子

