宅配 釜めし

釜めしを直火で炊き上げた本物のお釜で届きます。

「アツアツの出来立て」を「お電話一本」でご自宅やオフィスに「お届け」

釜めしとセットで
茶碗蒸し・バリューセット
などがお得に!
詳しくは裏面をご覧ください。

ちょっと贅沢な釜めし時間

冬の味覚を堪能!!

豪華に、贅沢に、満を持しての新発売

新発売

ごちそう匠(たくみ)めし

一箸一箸に感じる幸せ。ごちそうの名に恥じない、すいたお腹と共に心も満たしてくれる、そして食べ始めたらパクパク止まらない。そんな釜めしを八釜屋の匠の技で仕上げました。

1,380円(税抜)▼
今だけ 1,180円(税抜)

かに爪、有頭えび、鶏てり、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

美味しく食べて
たっぷり栄養も摂れる!

冬限定 かき釜めし

1,280円(税抜)▼
今だけ 1,080円(税抜)

濃厚な旨みと、ビタミン、ミネラル、アミノ酸など豊富な栄養素を含むことから「海のミルク」と言われる牡蠣。一口ほおばると口いっぱいに牡蠣の風味が広がります。ぷりっぷりの牡蠣で、美味しく、健康、元気に。

かき、しめじ、山菜、椎茸、にんじん、ごぼう、きくらげ、錦糸卵、きぬさや

寒い冬には温かいすき焼きが最高!

甘辛とろ~り 牛すき釜めし (半熟玉子付き)

八釜屋秘伝のレシピで甘辛にじっくり煮込んだ牛肉と、牛肉からこぼれ落ちるタレがしみ込んだご飯を、とろーり半熟玉子にからめながらはふはふ味わってください。

1,280円(税抜)▼
今だけ 1,140円(税抜)

とろ~り半熟玉子付き!

牛肉、ごぼう、椎茸、にんじん、しめじ、栗、半熟玉子、きぬさや

お子様に大人気 キッズメニュー

※ごはんは少な目(通常の7割)です。

鶏そぼろ、コーン、うずら卵、錦糸玉子、かまぼこ、きぬさや
キッズ釜めし 780円(税抜)

鶏そぼろ、からあげ、ウインナー、コーン、うずら卵、錦糸玉子、かまぼこ、きぬさや
贅沢キッズ釜めし 880円(税抜)

コーン、ウインナー、かまぼこ、きぬさや
キッズうどん 680円(税抜)

3つのうれしいプレゼント付き!

1 面白消しゴム3個 何がくるかはお楽しみ!
※これは消しゴムです。誤って、お子様がお口に入れぬよう十分にご注意ください。

2 アンパンマンカップ
3 昔なつかしい駄菓子詰め合わせ

八釜屋の釜めしには、上品なのに味が深いダシの高級品焼きあごだしを使用しています。

宅配 八釜屋 はちかまや

ランチタイムサービス

ごはん大盛り無料

「ランチ釜めし(1品)」+「サイドメニュー(1品)」
※ごはんは少な目(通常の7割)です。
※ごはんの大盛り無料です。ご注文時にお申し付けください。
釜めしとサイドメニューのセットで 780円(税抜)

五目ランチ釜めし
おすすめトッピング いくら

山菜ランチ釜めし

とりてりとそぼろランチ釜めし
おすすめトッピング いくら 半熟玉子

うなぎとそぼろランチ釜めし
+200円

海鮮ランチ釜めし

かにランチ釜めし
+200円
おすすめトッピング いくら

プラス サイドメニュー(右記からお選びください。)

からあげ / 茶碗蒸し / ほうれん草のおひたし / 杏仁豆腐 / わらびもち / プチケーキ

宅配 八釜屋 はちかまや

ホームページはこちら
https://hachikamaya.com/
前日予約3%割引
利用できる場合が店舗によって異なります。詳しくは店舗に直接お問い合わせください。

店名□□□□□□□□

住所欄□□□□□□□
□□□□□□□□□
※電話のおかけ間違いにご注意ください。

宅配のご注文・ご予約は TEL 000-000-0000

営業時間	00:00~00:00 (平日のみ00:00~00:00準備中)	定休日	○曜日(祝祭日を除く)
配達	釜めしの宅配は1,500円(税抜)以上よりお届けいたします。	ランチセット	平日のみ (土・日・祝祭日を除く)

※写真は盛付けイメージです。※炊きあがり後は具が沈殿して、異なって見えることがあります。※配達地域外にメニューが届くことがあります。※交通事情や天候により、配達時間が遅れたり、お届けできない場合があります。※このチラシは令和元年12月現在のもので、予告なく、メニュー、価格が変更になる場合があります。※お釜はお召上がり後に回収いたします。※仕入れの都合により、内容が異なることがあります。※お届け料金に満たない場合は、サイドメニューなどと組み合わせてご利用ください。※当店の釜めしで使用しているお米は全て国産です。※**このチラシの有効期限:令和2年3月15日(日)**

若い方から、ご年配の方まで
パートさん、アルバイトさん
大募集!!
※詳しくは店舗に直接お問い合わせください。