

八釜屋
はちやべや

秋のおすすめ
やっぱ
いくら
トッピング!!

いつもの
定番がちょっと
豪華に!
新たな良さを発見

五目いくら釜めし
1,760円 税1,901円

いくら、こだわりの鰯で、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

五目釜めし(単品)
1,180円 税1,275円

こだわりの鰯で、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

旨みたっぷり
かにめしにいくらを
合わせて至福のときを

かに満ぶく
いくらのおせ釜めし 2,460円 税2,657円

いくら、紅ずわいがに、しめじ、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

かに満ぶく釜めし(単品) 1,880円 税2,031円

紅ずわいがに、しめじ、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

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 1,580円 税1,707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

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 2,980円 税3,219円

いくら、紅ずわいがに、うに、椎茸、錦糸玉子、三つ葉

心なごき素朴な
味わい
山の贈り物

山菜釜めし 980円 税1,059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

生姜が効いた
八釜屋の
新定番!

しょうが五目釜めし 1,280円 税1,383円

釜炊き生姜、こだわりの鰯で、ホタテ、しめじ、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

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 1,780円 税1,923円

いくら、うなぎ、有頭エビ、ホタテ、こだわりの鰯で、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

こだわりのタレで
仕込んだ
自慢の牛すき

牛すき釜めし 1,480円 税1,599円

牛肉、ごぼう、椎茸、にんじん、しめじ、栗、半熟玉子、きぬさや

ふっくら角煮が
舌の上で
とろける極上の時!

豚角煮釜めし 1,380円 税1,491円

豚角煮、しめじ、ごぼう、椎茸、にんじん、うずら卵、錦糸玉子、きぬさや

釜めし本来の
グリーンな旨さ
八釜屋の自信作

定番
そばろ釜めし 980円 税1,059円

そばろ、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

ボリュームたっぷり
海鮮てんこ盛り

海鮮五目釜めし 1,480円 税1,599円

有頭エビ、ホタテ、紅ずわいがに、さけ、あさり、いか、ごぼう、椎茸、にんじん、うずら卵、栗、錦糸玉子、きぬさや

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 1,780円 税1,923円

うなぎ、ごぼう、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

食べ応え抜群!
満足度MAX!

豪快 肉盛り
三種釜めし 1,580円 税1,707円

牛肉、豚角煮、こだわりの鰯で、しめじ、きくらげ、ごぼう、椎茸、にんじん、栗、半熟玉子、きぬさや

あごダシで作った
カレーとダシ炊き
バターライス

釜めし屋本気の
辛口スープカレー 1,480円 税1,599円

牛ひき肉、ウインナー、茄子、人参、ほうれん草、バター、しめじ

釜めしが更においしくなる!!
自由に組合わせて、釜めしを自分好みにカスタマイズ!

サイドメニュー

ダシの旨み広がる釜めし
最高のお供!
とり茶碗蒸し 280円 税303円

一度食べたら
クセになる!!
特製
甘ダレ和風からあげ 580円 税627円

かに
茶碗蒸し 580円 税627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303円

トッピング

まろやかさとコクをプラス
半熟玉子 150円 税162円

釜めしをもっと贅沢に!
いくら 580円 税627円

美味しく消化も助ける
とろろ 280円 税303円

釜めしが
二度
美味しい!
茶漬けダシ 150円 税162円

緑茶(500mlペットボトル) 150円 税162円

ご飯大盛り 100円 税108円

スイーツ
えらべる!

全品
280円 税303円

もちもち
食感
二色わらび餅

人気 No1
なめらか
クリーミー
杏仁豆腐

お好きな釜めしに +480円 税519円

A セット
とり茶碗蒸し+
えらべるスイーツから1つ

B セット
とり茶碗蒸し
+から揚げ

C セット
あごダシ
温うどん

D セット
あごダシ
冷うどん

※冷やめうどんは使い捨ての容器で
お届けする場合があります。