

宅配 釜めし

釜めしを直火で炊き上げた
本物のお釜でお届けします。

「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」

直火で炊いたお釜はなかなか冷めないので、お手元に届いたときには
まだ少し熱いかもしれません。やけどなどされないよう、
くれぐれもお気をつけください。

贅沢にありつけの
具材を詰め込みました

キラッキラ
海の幸の宝石箱

大漁宝船釜めし

2,880円(税抜)
今だけ千円引き!
1,880円(税抜)

冬の大サービス!!あの大漁宝船釜めしが今だけお得にお召し上がりいただけます。豪華な具材が多くてお釜に入りきらなかっただすみません。その時は別盛りでお持ちいたしますね。



お子様に
大人気

*ごはんは少な目(通常の7割)です。
キッズメニュー



あごダシ
直火炊き釜めし



ホームページは
こちら



<https://hachikamaya.com/>
前日予約3%割引

店名

住所欄□□□□□□
□□□□□□□□

*電話のおかけ間違いにご注意ください。

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)

宅配の
ご注文・
ご予約は



000-000-0000

*写真は添付イメージです。※炊きあがり後は食感が沈殿して、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2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ご利用ください。※当店の釜めしを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3年3月14日(日)



上品で深い味わい
秘伝のブレンド



こだわりの
鶏とり
炊き込んで
美味しいさが逃げない
じっくり仕込み



季節チラシ Vol.12

リニューアル *単品注文ができるようになりました!

バリューランチ 880円(税抜)~

「ランチ釜めし(1品)」+「サイドメニュー(1品)」

ランチ釜めし単品 730円(税抜)~

*ご飯の量は通常の釜めしと同量です。
※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。

五目ランチ
釜めし



単品 730円(税抜)

山菜ランチ
釜めし



単品 730円(税抜)

どりとりどそぼろ
ランチ釜めし



単品 730円(税抜)

うなぎどそぼろ
ランチ釜めし
+200円



単品 930円(税抜)

海鮮ランチ
釜めし



単品 730円(税抜)

かにランチ釜めし
+300円



単品 1,030円(税抜)

サイドメニュー
+
プラス
右記からお選びください。



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。

ご当地半熟玉子

寒い冬には温かいすき焼きが最高!

宅配釜屋

冬はあつたかしが

ずっと一番人気!定番の五目

八釜屋 五目釜めし 980円(税抜)
ごだわりの煮でり、浜焼ホタテ、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

特製こだわり 鶏とり釜めし 980円(税抜)
こだわりの煮でり、ごぼう、椎茸、にんじん、うずら卵、栗、錦糸玉子、きぬさや

豚キムチ 釜めし 980円(税抜)
豚肉、キムチ、青ねぎ、栗、半熟玉子

牛カルビ焼肉 釜めし 1,180円(税抜)
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

牛肉ビビンバ 釜めし 1,280円(税抜)
牛肉、せんまい、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

釜めし屋の 辛口 スープカレー 1,180円(税抜)
牛ひき肉、ウインナー、茄子、人参、ほうれん草、しめじ

あごだし 直火焼き釜めし

海鮮 てんこ盛り

八釜屋 お祝い釜めし 1,380円(税抜)
いくら、うなぎ、有頭えび、アサリ、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

ごちそう匠めし 1,380円(税抜)
かに爪、有頭えび、ごだわりの煮でり、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

うなぎ釜めし 1,580円(税抜)
うなぎ、ごぼう、栗、錦糸玉子、三つ葉

かに満ぱく! やっぱりかにが食べたい!!

身がしっかり カニ爪がっつり

本ずわい釜めし 1,580円(税抜)
本ずわいがに、しめじ、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

本ずわい いくらのせ釜めし 1,860円(税抜)
いくら、本ずわいがに、しめじ、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

紅ずわい釜めし 1,280円(税抜)
紅ずわいがに、しめじ、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

紅ずわい いくらのせ釜めし 1,560円(税抜)
いくら、紅ずわいがに、しめじ、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

ごだわりの煮でり

海鮮 てんこ盛り

八釜屋 お祝い釜めし 1,380円(税抜)
いくら、うなぎ、有頭エビ、浜焼ホタテ、ごだわりの煮でり、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

豪華で 華やか!

釜めし ふくふくの食感

ごちそう匠めし 1,380円(税抜)
かに爪、有頭えび、ごだわりの煮でり、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

うなぎ釜めし 1,580円(税抜)
うなぎ、ごぼう、栗、錦糸玉子、三つ葉

かに満ぱく! やっぱりかにが食べたい!!

身がしっかり カニ爪がっつり

本ずわい釜めし 1,580円(税抜)
本ずわいがに、しめじ、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

本ずわい いくらのせ釜めし 1,860円(税抜)
いくら、本ずわいがに、しめじ、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

紅ずわい釜めし 1,280円(税抜)
紅ずわいがに、しめじ、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

紅ずわい いくらのせ釜めし 1,560円(税抜)
いくら、紅ずわいがに、しめじ、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

お得! な価格のセット&サイドメニュー

釜めしをご注文いただくと、お得な価格で自由に組合せできます。

ダシの旨み 広がる♪ 釜めしの 最高のお供!

一度食べたら クセになる!! 特製 甘ダレ和風からあげ 480円(税抜)

野菜不足に♪ B-カルテン、ビタミンC、鉄分が豊富 ほうれん草のおひたし 280円(税抜)

釜めしが二度美味しい! まるやかさヒコクをプラス 釜めしをもっと贅沢に!

茶漬けダシ 150円(税抜) 半熟玉子 100円(税抜) いくら 280円(税抜)

美味しく 健康志向 ご飯変更 十五穀米 100円(税抜) ご飯 大盛り 100円(税抜)

緑茶(500ml ペットボトル) 150円(税抜)

えらべる バリューセット お好きな釜めし +380円(税抜)

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
温さぬきうどん

Dセット
冷さぬきうどん

Eセット
トッピング全3種セット

えらべる スイーツ 280円(税抜)

人気No1 なめらかクリーミー

甘さと苦味の深い味わい

もちもち食感

ミルキイ 杏仁豆腐

キャラメル プチケーキ

二色わらび餅