炊き込んでも美味しさの逃げない「八釜屋（はちかまや）特製こだわりの鶏てり」

フランス料理のソース作りにデグラッセというものがあります。肉を焼いたときに鍋底に残る茶色の薄い膜。これをシュックといい、肉汁がメイラード反応という化学変化を起こし香りと味がぐっと凝縮したものです。このシュックにワインやブイヨンを加えてソースを作るのが、肉汁の香ばしさと旨みを料理に生かす伝統あるテクニック。八釜屋ではこのテクニックを利用してじっくり時間をかけて調理することにより美味しさを鶏肉自身にしみ込ませます。こうして、生米と一緒に炊き込んでも美味しさが逃げない八釜屋特製こだわりの鶏てりが出来あがるのです。

海鮮
てんこ盛り

海鮮五目釜めし 1,140円（税抜）
有頭えび、浜焼ホタテ、かに、焼きハラス、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

海の幸の
宝石箱

北海三色釜めし 1,480円（税抜）
いくら、かに、うに、椎茸、錦糸玉子、三つ葉

かにの旨みが
存分に味わえる

かに釜めし 1,180円（税抜）
かに、しめじ、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

鮭の親子の
ハーモニー

鮭いくら釜めし 1,260円（税抜）
いくら、さけ、焼きハラス、しめじ、にんじん、うずら卵、栗、錦糸玉子、三つ葉

クセになる
刺激！
とろ～り半熟玉子付き！

豚キムチ釜めし 980円（税抜）
豚肉、キムチ、青ねぎ、栗、半熟玉子

釜炊き
ふわふわ食感

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

おすすめトッピング
半熟玉子
ガッツリ
ジューシー
特製スイートチリマヨネーズ付き

牛カルビ焼肉釜めし 1,140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

甘辛
とろ～り
とろ～り半熟玉子付き！

牛すき釜めし 1,280円（税抜）
牛肉、ごぼう、椎茸、にんじん、しめじ、栗、半熟玉子、きぬさや

山の
贈り物

山菜釜めし 890円（税抜）
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

おすすめトッピング
いくら
半熟玉子
八釜屋の
自信作

定番 そぼろ釜めし 890円（税抜）
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

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わせできます。

えらべる バリューセット +380円（税抜）

お好きな釜めし

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
※冷さぬきうどんは使い捨ての容器でお届けする場合があります。

Eセット
トッピング全3種セット
（いくら、半熟玉子、茶漬けダシ）

出汁の旨み
広がる♪
釜めしの
最高のお供！

とり茶碗蒸し 280円（税抜）

かに茶碗蒸し 380円（税抜）

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）

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（税抜）

釜めしが二度美味しい！

茶漬けダシ 80円（税抜）

まろやかさとコクをプラス

半熟玉子 80円（税抜）

釜めしをもっと贅沢に！

いくら 280円（税抜）

美味しく健康志向
ご飯変更
十五穀米 80円（税抜）

ご飯大盛り 80円（税抜）

緑茶（500ml ペットボトル） 150円（税抜）

えらべる スイーツ 280円（税抜）

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

キャラメルプチケーキ

もちもち食感

二色わらび餅