



令和5年10月改訂版

お持ち帰り

メニュー

八千代本店ならではの

こだわりの味覚を

ご自宅の食卓で

お楽しみいただけます。

※こちらの紙面に掲載される
すべてのメニューには容器代が別途かかります。



握り寿司

一人前

九カン

葵……………五、四〇〇円
牡丹……………四、三二〇円
椿……………三、二四〇円
桔梗……………二、一六〇円

※漁期・入荷状況により内容が変わります。
※お好みのご注文も承ります。

お刺身

一人前

盛り合わせ五点……………一、六二〇円
上盛り合わせ……………二、七〇〇円

※漁期により入荷のないものもございます。
※お好みのご注文も承ります。

焼物

青森五穀味鶏香草焼き……………一、六二〇円
浜中ほえい豚味噌焼き……………一、六二〇円

揚げ物

白魚から揚げ……………六四八円
たこざんぎ……………六四八円
青森五穀味鶏から揚げ……………一、六二〇円
毛がに甲羅揚げ……………一、六二〇円
仙鳳趾牡蠣ふらい(2個)……………一、〇八〇円
海老ふらい(2本)……………一、〇八〇円
はたて貝ふらい……………一、二九六円
ほつき貝ふらい……………一、二九六円

蒸物

毛がにしゅうまい……………六四八円
茶碗蒸し……………六四八円
穴子茶碗蒸し……………九七二円

押し寿司

一人前

八カン

穴子……………一、九四四円
穴子真さば……………一、六二〇円

太巻寿司

一人前

一本

海鮮巻……………三、七八〇円
穴子太巻……………一、七二八円
太巻……………一、一八八円

巻寿司

すだれ巻き 一本

大とろ鉄火……………一、六二〇円
磯がっぱ……………一、六二〇円
ねぎとろ……………一、二九六円
とろたく……………一、二九六円
中とろ鉄火……………一、二九六円
穴きゅう……………七五六円
鉄火……………五四〇円
さばがり……………四八六円
梅しそ、納豆、新香、山ごぼう、
かつば、かんぴょう……………各三二四円

いなり寿司

一個

いなり寿司……………一三〇円



写真は「うな重」

ハ千代の うなぎ

うなぎ

一人前

うな重……………四、三二〇円
特うな重……………六、一五六円
かば焼き……………四、一〇四円
うな丼……………二、五九二円

「熟成された秘伝のタレ」「蒸し方」「焼き方」
職人に受け継がれる老舗の技。
創業大正十五年
八千代の歴史が作り出す「うな重」
その違いを一度ご賞味ください。

四、三二〇円

六、一五六円

四、一〇四円

二、五九二円

八千代本店

釧路市末広町3丁目5番地

ご注文はお気軽に
フリーコールで
(固定電話専用)

0120-24-0814

携帯電話からはこちらへおかけください 0154-22-0218

※料金は、すべて消費税(8%)が含まれております。
※こちらの紙面のメニューには容器代が別途かかります。
詳しくはご注文の際にお確かめください。

こちらの紙面のメニューは当日のご注文でも、お渡し可能です。

店頭お渡し時間

☎ 11:30~14:00 夜 17:00~21:00

出前は☎の時間帯のみとなります

※出前は5,000円(税込)以上のご注文より承ります。
※当店より半径6kmまでお届けさせていただきます。

出前お届け時間 ☎ 11:30~13:00



写真は「竹」

こちらの紙面に掲載される
すべてのメニューには容器代が別途かかります。



令和5年10月改訂版

こちらの面に
掲載のメニューは
2日前迄に
ご注文いただけますよう
願っています。

お持ち帰り
メニュー



写真は「月」
(一人前)

おまかせ
会席弁当

目で楽しみ、そして味わっていただく。
八千代のおもてなしを食卓で
お楽しみいただけます。

一人前 (容器代込)
桐 …… 一〇、八〇〇円
藤 …… 八、六四〇円
萩 …… 六、四八〇円

一人前 (容器代込)
雪 …… 五、九四〇円
月 …… 四、八六〇円
花 …… 三、七八〇円

※お料理の内容は魚の入荷状況により
変わる場合がございます。
※当店では旬の食材を使用するため、
季節により献立が多少変わります。
予めご了承ください。

サイズの目安
一人前用 13.5cm
二人前用 17.7cm



写真は
「藤」(二人前)

真鯛の昆布メ
箱寿司

極上の真鯛を極上の昆布で、
シャリも鯛寿司用に特別に仕込み
とても上品な味に仕上げました。

約四人前 (容器代込)

七、五六〇円

手巻き寿司

手巻き寿司用に仕込んだ寿司飯を
ひと巻分ずつ笹で仕切りました。
香ばしい最高級の高苔に笹薫るシャリを広げ
厳選された極上のネタを巻く。
八千代本店ならではの手巻き寿司をお楽しみください。

三人前 (容器代込)
至高の手巻き寿司
一六、二〇〇円

本鮪大とろ
本鮪中とろ
本鮪赤身
蝦夷鮑
子持ち昆布
毛蟹
蝦夷ばふん雲丹
八千代特製いくら醤油漬け

三人前 (容器代込)
手巻き寿司
六、四八〇円

本鮪赤身
さーもん
甘海老
とびっ子
ずわい蟹
メ真さば
いくら
干瓢

※お料理の内容は魚の
入荷状況により変わる
場合がございます。

写真は「至高の手巻き寿司」

メ真さば
棒寿司



厳選した真鮪と真昆布を「八千代」秘伝の絶妙な
塩加減、酢加減で、代々受け継がれてきたシャリと
職人の技で巻いた八千代の棒寿司は、甘みがあて
さばりとした味わい、それでいて鮪の脂はしっかり乗っています。
八千代自慢のひとつです。

一人前 (容器代込) 一本 三、〇二四円

八千代本店

釧路市末広町3丁目5番地

ご注文はお気軽に
フリーコールで
(固定電話専用)

0120-24-0814

携帯電話からはこちらへおかけください 0154-22-0218

※料金は、すべて消費税(8%)が含まれております。
※こちらの紙面のメニュー(和風オードブルを除く)には
容器代が含まれております。

こちらの紙面のメニューは**2日前迄にご注文**くださいませ。

店頭お渡し時間

☎ 11:30~14:00 夜 17:00~21:00

出前は☎の時間帯のみとなります

※出前は5,000円(税込)以上のご注文より承ります。
※当店より半径6kmまでお届けさせていただきます。

出前お届け時間 ☎ 11:30~13:00



写真は五人前の皿盛りイメージです。

※当店では旬の食材を使用するため、
季節により献立が多少変わります。
予めご了承ください。

和風
オードブル

一人前

二、一六〇円

こちらの面は和風オードブルのみ
容器代が別途かかります。
人数の盛りにより容器が異なるため
ご注文の際にお確かめください。