



令和7年11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

※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……………一、六二〇円

揚げ物

- 白魚から揚げ……………六四八円
- たこざんざ……………六四八円
- 青森五穀味鶏から揚げ……………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
- ほたて貝ふらい……………時 価
- ほっき貝ふらい……………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
- メ真さば……………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
- 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
- 鉄火……………五四〇円
- さーもん……………七五六円
- 穴きゅう……………七五六円
- さばがり……………四八六円
- 梅しそ、納豆、新香、山ごぼう、
かば、かんぴょう……………各 三二四円
- いなり寿司 一個……………一三〇円

ハ千代の うなぎ



写真は「うなぎ重」

九州産鰻
使用

さらだ

- 野菜さらだ……………六四八円
- 毛がにさらだ……………一、五二二円
- ほたてしやしやしさらだ……………時 価
- 白魚しやしやしさらだ……………八六四円

弁当

一人前

- 寿司二段弁当……………三、二四〇円
- 旬花堂弁当(幕の内風)……………三、二四〇円
- 天井……………一、六二〇円
- 上天井……………二、一六〇円
- 特上天井……………三、七八〇円



名代の寿司・魚貝料理・活かに料理

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

昼 11:30~14:00 夜 17:00~21:00

生ちらし

一人前

- 松……………五、四〇〇円
- 竹……………四、三二〇円
- 梅……………三、二四〇円
- 海鮮ばらちらし……………三、七八〇円

※漁期・入荷状況により内容が変わります。



写真は「松」

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。

「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「うなぎ重」
その違いを一度ご賞味ください。

うなぎ、一人前

- うなぎ重(尾・肝吸い付)……………四、八六〇円
- 特うなぎ重(尾半・肝吸い付)……………七、三四四円
- かば焼き(尾)……………四、五三六円
- うなぎ(半身・肝吸い付)……………二、八〇八円

当店では産地証明書付の九州産の鰻を使用しております。



令和7年11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
お願いいたします。

お持ち帰り

メニュー

写真は「雪」
(一人前)



おまかせ
会席弁当
目で楽しみ、そして味わってください。
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(会席代込)
雪……五、九四〇円
月……四、八六〇円

13.5cm
一人前用
サイズ(目安)

※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。

17.7cm
二人前用
サイズ(目安)

一人前(会席代込)
桐……一〇、八〇〇円
藤……八、六四〇円

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、
シイロ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。

四人前(会席代込)

一人前(会席代込)

三、九九六円

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熏るシャリを広げ
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(会席代込)

至高の手巻き寿司

一九、四四〇円

本鮪中とろ沢庵添え
本鮪赤身とろろ添え
鮪の介いくら合わせ
蝦夷鮑酒蒸し煮昆布添え
トラバガニ前掛け外子和え
甘海老そぼろまぶし
ずわい蟹花山葵和え
数の子醤油漬け

※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。

写真はイメージです



真ざば
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かり乗っています。
八千代自慢のひとつです。

一本(会席代込)

三、〇一四円



名代の寿司・魚貝料理・活かに料理

八千代本店
鉦路市末広町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

昼11:30~14:00 夜17:00~21:00



写真は五人前の皿盛りイメージです。

和風
オードブル

一人前

三、七八〇円

※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。

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
ご注文の際に確かめください。