



出前、お持ち帰り メニュー

令和8年 7月改訂版

店頭お渡し時間

昼 11:30~14:00 夜 17:00~21:00

携帯電話からはこちらへおかけください

0154-22-0218

フリーコール
(固定電話専用)

0120-24-0814

※料金は、すべて消費税(8%)が含まれております。
※掲載されておりますメニューには
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。



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。

握り寿司

一人前

九カン

葵……………七、〇二〇円

本鮪大とろ・本日の白身・本日のかに・
ぼたんえび・えぞあわび・ほたて貝・
真つぶ貝・いくら・えぞぼふんうに

牡丹……………五、四〇〇円

本鮪中とろ・本日の白身・本日のかに・
ぼたんえび・ほたて貝・ほつき貝・
数の子・いくら・えぞぼふんうに

握り寿司

一人前

九カン

椿……………四、一〇四円

本鮪赤身・本日の白身・本日のかに・
ぼたんえび・おろらさーもん・メ真さば・
真いか・ほつき貝・いくら

桔梗……………三、二四〇円

本鮪赤身・本日の白身・甘えび・メ真さば・
かんぱち・たこ・いか・たらこ・とびつ子

生ちらし

一人前

松……………七、〇二〇円

本鮪大とろ・本日の白身・本日のかに・
ぼたんえび・えぞあわび・ほたて貝・
真つぶ貝・いくら・えぞぼふんうに

竹……………五、四〇〇円

本鮪中とろ・本日の白身・本日のかに・
ぼたんえび・ほたて貝・ほつき貝・
数の子・いくら・えぞぼふんうに

生ちらし

一人前

梅……………四、一〇四円

本鮪赤身・本日の白身・本日のかに・
ぼたんえび・おろらさーもん・メ真さば・
真いか・ほつき貝・いくら

桃……………三、二四〇円

本鮪赤身・本日の白身・甘えび・メ真さば・
かんぱち・たこ・いか・たらこ・とびつ子

海鮮ちらし

一人前

……………五、四〇〇円

数の子・いくら・えぞぼふんうに

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……………一本

海鮮巻……………五、四〇〇円

穴子太巻……………一、七二八円

太巻……………一、四〇四円

巻寿司

すだれ巻き一本

大とろ鉄火……………一、九四四円

ねぎとろ……………一、五二二円

とろたく……………一、五二二円

中とろ鉄火……………一、五二二円

鉄火……………八六四円

さーもん……………八六四円

巻寿司

すだれ巻き一本

穴きゅう……………八六四円

さばがり……………五四〇円

梅しそ、納豆、新香、山ごぼう、
かつば、かんぴよう……………各四三二円

いなり寿司……………一個

いなり寿司……………一六二円

……………一六二円

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 TEL 0154-22-0218



出前、お持ち帰り メニュー

令和8年 7月改訂版

店頭お渡し時間

昼 11:30~14:00 夜 17:00~21:00

携帯電話からはこちらへおかけください

0154-22-0218

フリーコール
(固定電話専用)

0120-24-0814

※料金は、すべて消費税(8%)が含まれております。
※掲載されておりますメニュー(おまかせ会席弁当を除く)
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。



八千代の うなぎ

九州産
鰻
使用

写真は「うなぎ」

「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」
その違いを一度ご賞味ください。

うなぎ、一人前

- うなぎ(一尾・肝吸い付) … 四、八六〇円
- 特うなぎ(二尾半・肝吸い付) … 七、三四四円
- かば焼き(一尾) … 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。

おまかせ 会席弁当

こちらの
会席弁当は
2日前迄に
ご注文いただけますよう
お願いいたします。



写真は「雪」
(一人前)

13.5cm
一人前用
サイズ
(目安)

一人前 <容器代込>

雪 …… 五、九四〇円

月 …… 四、八六〇円



写真は「藤」(二人前)

17.7cm
二人前用
サイズ
(目安)

二人前 <容器代込>

桐 …… 一〇、八〇〇円

藤 …… 八、六四〇円

- ### 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

- ### 揚げ物
- 白魚から揚げ …… 一、〇八〇円
 - たこざんぎ …… 一、〇八〇円
 - 中札内田舎どりから揚げ …… 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
 - ほつき貝ふらい …… 一、二九六円

- ### 焼物
- 中札内田舎どり香草焼き …… 一、六二〇円
 - 浜中ほえい豚味噌焼き …… 一、六二〇円
- ### 蒸物
- 毛がにしゅうまい …… 七五六円
 - 茶碗蒸し …… 六四八円
- ### さらだ
- 野菜さらだ …… 五四〇円
 - 白魚しゃきしゃきさらだ …… 八六四円



和風 オールドブル

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。

一人前

三、七八〇円

こちらの
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。



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 TEL 0154-22-0218