



令和8年7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。



※写真はイメージです

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

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・おーろらさーもん・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・
かんばち・たこ・いか・たらこ・とびっ子

※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。

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

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、かんぴょう.....各四三二円

いなり寿司 一個

いなり寿司.....一六二円

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

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・おーろらさーもん・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・
かんばち・たこ・いか・たらこ・とびっ子

海鮮ばらちらし.....五、四〇〇円

※漁期・入荷状況により内容が変わります。



写真は「松」



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。
※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。

店頭お渡し時間

昼 11:30~14:00 夜 17:00~21:00



令和8年7月改訂版



写真は「うな重」

八千代の 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「うな重」
その違いを一度ご賞味ください。

- うなぎ、一人前
- うな重(二尾・肝吸い付) … 四、八六〇円
 - 特うな重(二尾半・肝吸い付) … 七、三四四円
 - かば焼き(二尾) … 四、五三六円
 - うな井(半身・肝吸い付) … 二、八〇八円
- ※当店は産地証明書付の九州産の鰻を使用しております。



お持ち帰りメニュー

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
- ほっき貝ふらい … 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 … 五四〇円
- 野菜さらだ … 五四〇円
- 白魚しゃきしゃきさらだ … 八六四円

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。

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。



写真は「雪」
(一人前)



17.7cm
二人前用
サイズ
(目安)

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

- 一人前 (容器代込)
- 雪 … 五、九四〇円
 - 月 … 四、八六〇円

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。

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。

名代の寿司・魚貝料理・活かに料理

八千代本店

鈿路市末広町3丁目5番地

0120-24-0814

0154-22-0218

※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。

店頭お渡し時間
昼 11:30~14:00 夜 17:00~21:00



和風 オードブル

一人前

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。

三、七八〇円

※当店は旬の食材を
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。