



令和6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 (会席代込)
桐 …… 一〇、八〇〇円
藤 …… 八、六四〇円

一人前 (会席代込)
雪 …… 五、九四〇円
月 …… 四、八六〇円

※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 (会席代込)
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並べ仕切りました。香ばしい最高級の海苔に笹巻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
一六、二〇〇円

三人前 (会席代込)
手巻き寿司
七、五六〇円

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

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」



真さば 棒寿司

厳選した真鯖と真昆布を「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鯖棒寿司は、甘みがあでさっぱりとした味わい、それについて鯖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 (会席代込) 一本 三、〇二四円

八千代本店

鋼路市末広町3丁目5番地

ご注文はお気軽にフリーコールで
0120-24-0814
(固定電話専用)

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

出前は**昼**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 昼 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。

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。

和風 オードブル

一人前
三、七八〇円



やちよ
SUSHI YACHIO

令和6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 九カシ
- 菜……………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……………一、六二〇円

- ### 揚げ物
- 白魚から揚げ……………六四八円
 - たこごんぎ……………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……………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 八カシ
- 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、
かつば、かんぴょう……………各三二四円
- いなり寿司 一個……………一三〇円



写真は「うな重」

- ### さらだ
- 野菜さらだ……………六四八円
 - 毛がにさらだ……………一、五一二円
 - ほたてしゃきしゃきさらだ……………一、二九六円
 - 白魚しゃきしゃきさらだ……………八六四円
- ### 弁当 一人前
- 寿司二段弁当……………二、七〇〇円
 - 旬花堂弁当(幕の内風)……………二、七〇〇円
 - 天井……………一、六二〇円
 - 上天井……………二、一六〇円
 - 特上天井……………三、七八〇円



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。

- ### 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
 - 桃……………二、一六〇円
 - 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。

「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。

うな重 一人前

- うな重(尾・肝吸い付)……………四、八六〇円
- 特うな重(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。

八千代本店

鋼路市末広町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

出前は 昼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 昼 11:30~13:00