

一品料理

サラダ

2〜3人前

菜園風サラダ

1,000円

海鮮サラダ

1,200円

焼物

八島こだわりの国産出汁使用

出汁巻き玉子

650円

イカ一夜干し焼

1,300円

上品な脂の旨味と味の濃さ

真ホツケ塩焼

1,500円

脂のりと歯ごたえの良い地鶏本来の味

新得地鶏モモ塩焼き

1,700円



Hokke fish ¥1,500

Salt-grilled Atka mackerel



Seafood salad

¥1,200

A la carte



Rolled omelette with broth ¥650

一品料理

ロースカツ

1,400円

ヒレカツ

1,500円

三元豚の角煮

1,500円

旬食材をはじめとし、油からこだわった自慢の天婦羅です

天婦羅盛り合わせ

・野菜

1,200円

・海鮮 & 野菜

1,400円

・海鮮

1,800円

大海老天婦羅

1,200円

板長おまかせ
かき揚げ

900円

A la carte



Assorted Tempura

- ・Vegetables
- ・Seafood & Vegetables
- ・Seafood

¥1,200
¥1,400
¥1,800



Pork fillet cutlet ¥1,500



Braised pork belly ¥1,500

一品料理

蒸物

蟹焼売

蟹の身たっぷり、大粒の自家製焼売

1,200円

肉焼売

肉の旨味と脂の甘みがひろがる自家製焼売

1,200円

蟹肉焼売

蟹焼売と肉焼売を二貫ずつ

1,200円

海の幸茶碗蒸し

たっぷり海鮮とこだわり出汁の特製茶碗蒸し

700円

Steamed crab dumplings	¥1,200
Steamed pork dumplings	¥1,200
Steamed crab & pork dumplings	¥1,200

A la carte

Savory steamed egg custard with seafood
¥700



北海道産米「ななつぼし」使用 北海道満喫御膳

※ご提供にお時間を頂戴します

ホツケ塩焼き御膳

北海道産開きホツケの塩焼き
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

2,400円

知床鶏御膳

知床鶏と道産野菜の蒸籠・ザンギ
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

2,500円

三元豚御膳

道産三元豚のすき焼き・ヒレカツ
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

3,300円

おすすめ!

北の幸御膳

天婦羅・サーモンと帆立のお刺身・帆立のバター醤油焼
いくら醤油漬・小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

4,400円

Set to taste the ingredients of Hokkaido



SANGENTON-GOZEN ¥3,300
Sukiyaki made with Hokkaido "SANGENTON" pork



HOKKE-GOZEN ¥2,400
Salt-grilled Atka mackerel set



KITANOSACHI-GOZEN ¥4,400
A set made with plenty of ingredients from Hokkaido



SHIRETOKODORI-GOZEN ¥2,500
Shiretoko chicken dish set

写真はイメージです。内容は仕入れ状況により異なります

御膳

八島定番

鯧飯御膳

小鉢・茶碗蒸し・椀物・香の物

1,700円

天婦羅御膳

天婦羅(海老、海鮮二点、野菜四点)
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

1,900円

大海老天婦羅御膳

天婦羅(大海老二本、大葉)
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

2,000円

北海飯御膳

道産素材を盛り込んだお重飯
小鉢・茶碗蒸し・椀物・香の物

2,500円

刺身天婦羅御膳

天婦羅・刺身盛り合わせ
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

2,800円

刺身御膳

刺身盛り合わせ
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

3,300円



Set meal



豚肉は北海道産三元豚を使用しております

ロースカツ御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

1,800円
(単品1,400円)

ヒレカツ御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

1,900円
(単品1,500円)

角煮御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

2,000円
(単品1,500円)

※ご提供にお時間を頂戴します

牛ステーキ御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

3,800円



PORK FILLET CUTLET - GOZEN ¥1,900



BEEF STEAK - GOZEN ¥3,800



Pork loin cutlet Gozen ¥1,800



Braised pork belly Gozen ¥2,000

写真はイメージです。内容は仕入れ状況により異なります

御飯物

今月の釜炊き御飯 (2合) 1,800円

※ご提供にお時間を頂戴します

海鮮太巻 2,800円

握り寿司 10貫 3,300円

八島海鮮丼 3,300円

茶碗蒸し・椀物付

鰻重 ハーフ (1/2尾) 3,500円

鰻重 (1尾) 5,500円

肝吸い・ひつまぶし用お出汁付



"Yashima" Sashimi bowl ¥3,300



Doiled rice added
with seasonal
ingredients

Kamadaki-gohan ¥1,800



"Yashima" UNA-JYU ¥5,500



SUSHI 10 pieces ¥3,300

一日15食限定

要予約

事前予約にてご対応させていただきます
三日前十七時までのご予約

松花堂弁当

しょうかどうべんとう

四季折々の食材を取り入れ
目と舌の両方でお愉しみ頂ける
板長こだわりのお弁当です

3,300円



Reservation required



Hamburg steak, French fries, Wiener, Fried shrimp, Fried chicken, Soup, Salad, Omelette rice

要予約 三日前

お子様

ランチ

2000円

ハンバーグ・ポテトフライ
たこさんウィンナー
エビフライ・とりからあげ
スープ・サラダ・オムライス

※写真はイメージです。内容は仕入れ状況により異なります

要予約

事前予約にてご対応させて頂きます
三日前十七時までのご予約

たくみかいせき

匠会席

板長厳選の旬食材を存分に活かし
月替わりのお献立でご提供する会席コース

前菜
造里
焼物
煮物
天婦羅
酢物
お食事
水菓子

おひとり様 5,500円

TAKUMI - KAISEKI ¥5,500

A course that offers carefully selected
seasonal ingredients
on a monthly menu



Reservation required

※ 写真はイメージです。月毎のお献立の詳細につきましてはスタッフまでお尋ね下さい

一日15食限定

要予約

事前予約にてご対応させて頂きます
三日前十七時までのご予約

たまゆら

八島特別会席 玉響

- 前菜
- 造里
- 焼物
- 煮物
- 天婦羅
- 酢物
- お食事
- 水菓子

厳選した食材の味を引き出し

真心こめた御料理を五感で堪能ください

おひとり様 7,500円



A special course using carefully selected seasonal ingredients
TAMAYURA

Reservation required

※写真はイメージです。月毎のお献立の詳細につきましてはスタッフまでお尋ね下さい