

しゅんさいやしまごぜん

旬彩八島御膳

季節の色とりどりのお料理を
味と食感を大切に丁寧に盛り込みました

2,400円

ミニ海鮮丼

煮物

焼物

天婦羅

茶碗蒸し

小鉢

汁物

SHUNSAI-YASHIMA GOZEN

Assorted seafood rice bowl,
Side dishes served in small bowls,
Sashimi, Tempura, Soup, etc...



※ 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

全メニューサービスドリンク（コーヒー/紅茶/オレンジジュース）付

All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

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

北の幸御膳

おすすめ!

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

全メニューサービスドリンク（コーヒー/紅茶/オレンジジュース）付

All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

御膳

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

蕎麦寿司御膳

刺身&天婦羅御膳

刺身四点・天婦羅(海老、海鮮、野菜三点)
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

2,800円

刺身御膳

旬の刺身七点盛り合わせ
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

3,300円



SOBA & SUSHI GOZEN ¥ 2,750

蕎麦寿司御膳

Soba, Tempura, Sushi,
Side dishes served in small bowls,
Soup, Steamed egg custard.



SASHIMI & TEMPURA GOZEN ¥ 2,800

刺身天婦羅寿司御膳

Sashimi, Tempura, Rice,
Side dishes served in small bowls,
Soup, Steamed egg custard.



SASHIMI-GOZEN ¥ 3,300

刺身御膳

Sashimi, Rice, Side dishes served in small bowls,
Soup, Steamed egg custard.

全メニューサービスドリンク (コーヒー/紅茶/オレンジジュース) 付

All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

八島定番

にしんめしごぜん 鯧飯御膳

小鉢・茶碗蒸し・椀物・香の物

1,700円

ミツクスフライ御膳

フライ(海老、魚、三元豚ヒレ)
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物
自家製タルタルソース

2,000円

板長おすすめ

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

一緒に

小蕎麦 (温・冷)

500円

小素麺 夏季限定

500円



HOKKAIMESHI
GOZEN

北海飯御膳



NISHINMESHI
GOZEN

鯧飯御膳



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

全メニューサービスドリンク (コーヒー/紅茶/オレンジジュース) 付

All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

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

ヒレカツ御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

1,900円

角煮御膳

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

2,000円

※ご提供にお時間を頂戴します

PORL FILLET CUTLET - GOZEN



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

全メニューサービスドリンク（コーヒー/紅茶/オレンジジュース）付
All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

井・重

八島海鮮丼

茶碗蒸し・椀物付

3,300円

牛ステーキ重

小鉢・茶碗蒸し・椀物付

3,000円

鰻重ハーフ (1/2尾)

3,500円

鰻重 (1尾)

5,500円

一緒にいかがですか？

茶碗蒸し

500円

小蕎麦 (温・冷)

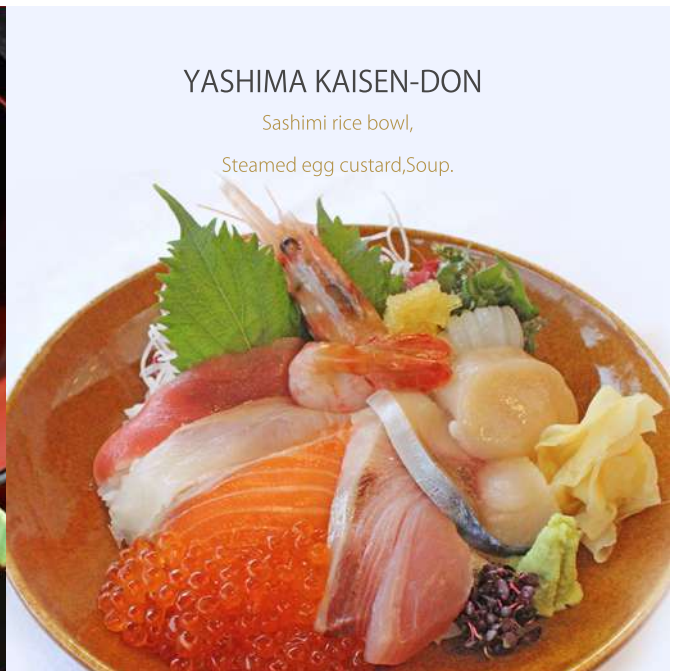
500円

小素麺 夏季限定

500円



YASHIMA UNA - JYU SET



YASHIMA KAISEN-DON

Sashimi rice bowl,
Steamed egg custard, Soup.

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

全メニューサービスドリンク (コーヒー/紅茶/オレンジジュース) 付

All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

蕎麦

幌加内産蕎麦使用

ざる蕎麦・かけ蕎麦

800円

鯉蕎麦 (温・冷)

1,200円

天婦羅蕎麦 (温・冷)

1,500円

大海老天婦羅蕎麦 (温・冷)

1,900円

蕎麦 & ミニ丼セット

1,400円

ざるそば又はかけそば
選べるミニ丼
(天井・バラちらし丼・サーモンいくら丼)



蕎麦寿司御膳

御膳もございます

2,750円



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

全メニューサービスドリンク (コーヒー/紅茶/オレンジジュース) 付

All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

もう一品

単品でのご注文は承れません

茶碗蒸し

500円

小蕎麦 (温・冷)

500円

小素麺 夏季限定

500円

ミニ丼

600円

(天丼・バラちらし丼・サーモンいくら丼)



甘味

北海道アイスクリーム

・ミルク・チーズ・メロン

各350円

お飲み物

ウーロン茶

緑茶

コーラ

カルピス

カルピスソーダ

ジンジャーエール

ピワミンソーダ (酢ドリンク)

オレンジジュース

各450円

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

しょうかどうべんとう

松花堂弁当

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



SHOKADO BENTO

Meal in a box, whose inside is divided into sections in a cross pattern and has a lid with high sides. Sashimi, grilled dish, boiled dish, rice, etc.

要予約 三日前

お子様 ランチ

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

2,000円



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

※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

TAKUMI - KAISEKI

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



※ 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

おひとり様
5,500円

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ご堪能ください

おひとり様 7,500円



A special course using carefully selected seasonal ingredients
TAMAYURA

※ 写真はイメージです。毎月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