

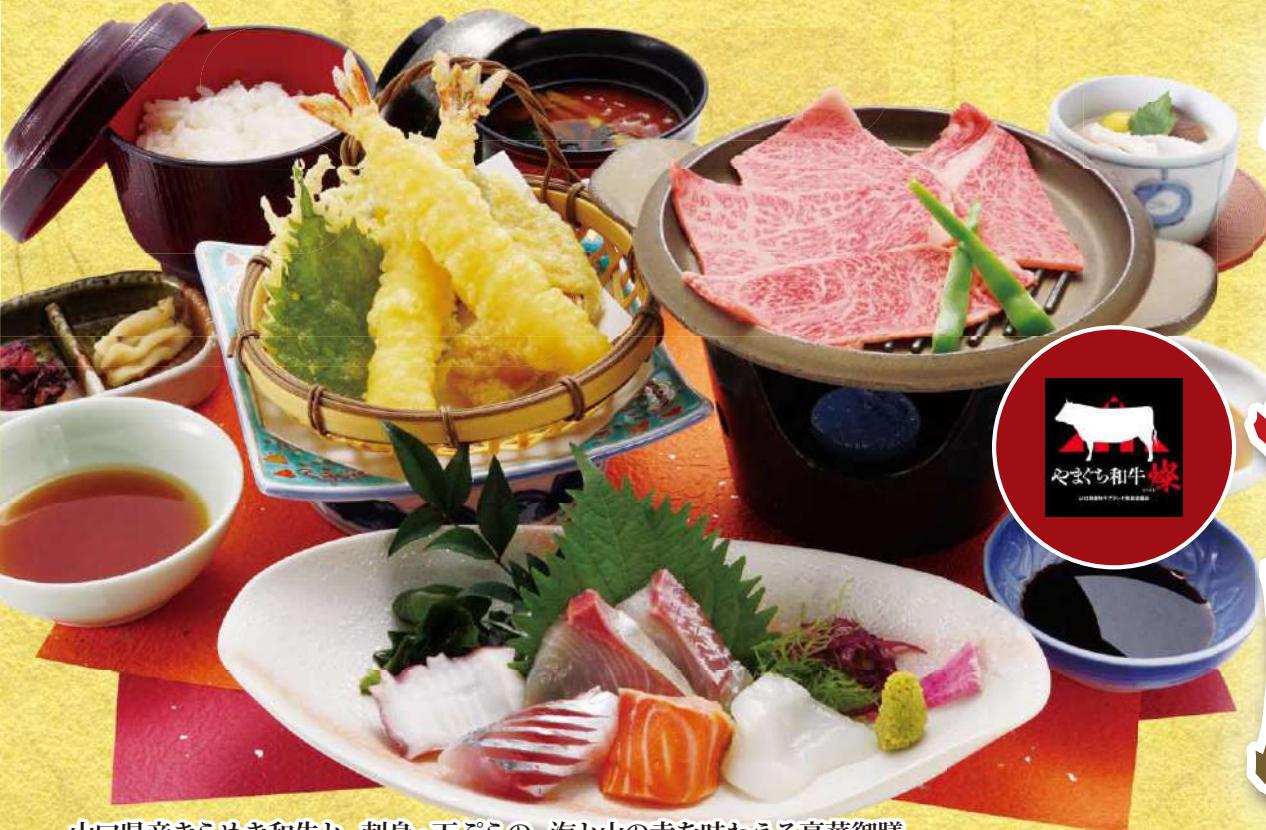
海鮮屋  
HACCHORO  
八丁櫓

# 昼膳



山口県産きらめき和牛と、刺身・天ぷらの、海と山の幸を味わえる豪華御膳

八丁櫓御膳 2,800円 (税込3,080円)



海の幸、山の幸、  
季節折々の食材の美味しさを  
心ゆくまで味わえる、  
八丁櫓のぜいたくなお昼のひととき。



ぶりぶりの大漁を堪能!

大海老天ぷらと刺身御膳  
2,180円 (税込2,398円)



肉質等級4以上の  
高品質のみ名乗れる、  
山口県産ブランドの  
黒毛和牛です。

黒毛和牛の鉄板焼き御膳

2,980円 (税込3,278円) 天ぷらを刺身に変更できます。

黒毛和牛のすき鍋御膳

2,980円 (税込3,278円) 天ぷらを刺身に変更できます。



九州の郷土料理を、八丁櫓風でお楽しみください。  
かんぱちの胡麻だれ刺身御膳  
2,180円 (税込2,398円)



小学生以下のお子様限定

お子様膳

1,000円  
(税込1,100円)

季節や天候、仕入れ・入荷の状況により、料理内容や器が写真と変わる場合があります。  
アレルギーがご心配のお客様は、スタッフにお申し付けください。

## 八丁櫻名物

豪快海鮮丼 2,980円  
(税込3,278円)



いくらとサーモンの親子丼  
2,680円(税込 2,948円)



ミニいくら丼  
1,091円  
(税込1,200円)



ミニしらす丼  
546円  
(税込600円)



ミニとろろ丼  
455円  
(税込500円)



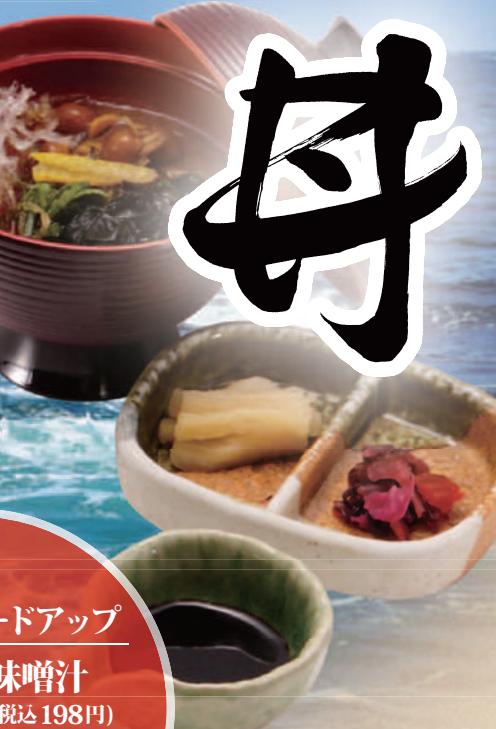
味噌汁グレードアップ  
▶▶あさり味噌汁  
プラス 180円(税込198円)  
▶▶有明のりの赤出し  
プラス 130円(税込143円)

海鮮まんぞく丼  
2,800円(税込3,080円)



①まずは特製の胡麻たれと薬味をかけて、  
風味豊かな味わいをお楽しみください。  
②残ったごまだれと出汁をかけて、  
さらりとお召し上がりください。

海鮮ひつまぶし  
2,200円(税込2,420円)



海鮮まんぞく丼

鮮度にこだわった海の幸を  
たっぷりと贅沢に載せた丼ぶり。

上にぎり御膳 2,680円

(税込 2,948円)



鮮度抜群の厳選素材を  
贅沢に使った寿司御膳。

## 寿司

まぐろ・サーモン・穴荷もの・鯛  
かんぱち・いか・生湯葉・海鮮軍艦

すし御膳 2,280円

(税込 2,508円)



## 八丁櫻

季節や天候、仕入れ・入荷の状況により、料理内容や器が写真と変わる場合があります。アレルギーがご心配のお客様は、スタッフにお申し付けください。

季節の色とりどりの食材を、かご一杯に詰めこみました。

## 花かご御膳 2,000円(税込2,200円)

平日  
限定



季節により、料理の内容が替わります。イラストは一例のイメージです。

おしながき

小鉢

日替一品

生ハムシーザーサラダ

本日の刺身

国産牛 牛すき鍋

魚介と野菜の天ぷら

茶碗蒸し

もずくと若芽の味噌汁

白ご飯 野沢菜ちりめん

香物二種

季節のデザートで  
おくつろぎください。

デザート三種

コーヒー



# 平日限定 メインの選べる御膳 1,880円(税込)

①から⑧のメニューより**メイン料理**を一品お選びください。

① **大海老と野菜の天ぷら**  
(海老2本、野菜3種)  
※海老1尾追加 300円

② **大海老のフライ**  
(海老2本、サラダ付)  
※海老1尾追加 300円

③ **アジのフライ**  
(サラダ付)

④ **上銀鮭の塩焼き**  
(サラダ付)

⑤ **山口県産  
むつみ豚の朴葉味噌焼き**

⑥ **ボリューム満点  
鯛かぶとの香味焼き**

⑦ **ボリューム満点  
かんぱちのかぶと焼き**

⑧ **本日入荷  
天然鯛 煮付又は塩焼き**



刺身・味噌汁 変更できます

お刺身→上刺身 +400円(税込)

味噌汁→ほたての味噌汁  
または あさりの味噌汁

+200円(税込)

ごはんのお供にどうぞ

温泉玉子、生玉子、納豆、キムチ 各150円(税込)

鶏のから揚げ(2個)、ミニサラダ 各250円(税込)

自然薯とろろ、一口十割蕎麦 各350円(税込)