

八丁櫓 ご予約コース

ご会席 ご宴会 ご法要



特別なお祝い・
年祝いにおすすめ

八丁櫓の美味を心ゆくまで。
お祝いや、大切な方との集まりにおすすめです。

料理長おまかせ会席コース ※10品〜 8,800円〜

珍味三種・刺身・炊物・焼物・揚げ物・一品・飯物・汁物・デザート

- ◆季節や入荷などの状況により、料理内容・品数は写真と変わる場合があります。
- ◆価格はお一人様あたりの税込価格です。

四季折々の食材や料理で調え、お顔合せなど大切なご会食や、
お祝いやご法要など、様々な場面に合わせやすいコースです。



※写真は6,600円プラン

会席コース 5,500円・6,600円・7,700円

小鉢・刺身・炊物・焼物・揚げ物・一品・替鉢・飯物・汁物・デザート

プラス
2,000円2時間
飲み放題は「会席コース」がおトク!

5,500円プラン +通常2,000円
=7,500円を ▶500円OFF!
7,000円

6,600円プラン +通常2,000円
=8,600円を ▶600円OFF!
8,000円

7,700円プラン +通常2,000円
=9,700円を ▶700円OFF!
9,000円

8,800円プラン +通常2,000円
=10,800円を ▶800円OFF!
10,000円



八丁櫓名物「国産うなぎ」の、蒲焼き
と白焼きの味わいを存分にお楽しみ
いただける、至福のコースです。

うなぎ重コース 5,800円/上コース6,800円

うなぎ重ハーフ(上コースは一尾)・白焼きハーフ
刺身・天ぷら・肝煮・肝吸・香物



八丁櫓名物「国産うなぎ」の、蒲焼き
と白焼きの味わいに、ひつまぶしの
楽しさも加えた、至福のコースです。

うなぎひつまぶしコース 5,800円/上コース6,800円

ひつまぶし(一尾)・刺身・天ぷら・肝煮・肝吸・香物
※上コースにはうなぎ白焼きハーフが付きます。



※写真は刺盛りプラン

山口県産の黒毛和牛からにじみ出る、
豊かで上品な甘みと旨みを、八丁櫓
特製の割り下でお楽しみください。

黒毛和牛すき焼 5,800円 黒毛和牛すき焼と刺盛り 6,800円

やまぐち和牛燂・すき鍋野菜・玉子・うどん
※刺盛りコースには人別刺身盛りが付きます。



おひとり一皿の「たっぷりふく刺し」

山口県産とらふぐの刺身は、おひとり
一皿ずつボリュームたっぷり!存分に
お気兼ねなくお楽しみください。

季節限定 11月〜4月 ふく会席コース 8,800円〜

珍味三種・ふく刺し・ふく唐揚げ・
ふくちり鍋・ふく雑炊・香物

要予約



八丁櫓 大漁盛り

3,300円
5,500円(写真右)
7,700円

- 1人前(税込1,500円)も承ります。
- ◆季節によって内容は変わります。
- ◆ご利用前日までにご予約ください。

要予約

お昼の御膳



季節の御膳
3,500円



季節の御膳
4,500円

◆表記各コースは3名様以上のご会食から承ります。◆表記金額は、消費税込・お一人様の金額です。◆各料理の写真はお品数のイメージで、季節や入荷などの状況により、食材や料理内容・器は写真と変わる場合があります。

海鮮屋 HACCHORO 八丁櫓 和みコース

お一人様歓迎
ご自分へのご褒美に

静かに満たす、大人のご褒美。気ままに上質な時間を楽しめるコースです。



国産うなぎや刺身など当店の名物をお手軽に楽しめる贅沢なコース。

八丁櫓三昧コース 4,500円(税込)

- 一、お刺身盛り・本日の小鉢
- 二、大海老と野菜の天ぷら
- 三、茶碗蒸し
- 四、うなぎ重ハーフ・赤出し・香物



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。

山口県産黒毛和牛と新鮮な刺身など、
海と山の幸を味わえる豪華なコース。

海山の恵みコース 4,500円(税込)

- 一、お刺身盛り・本日の小鉢
- 二、雲仙ハムカツ
- 三、茶碗蒸し
- 四、黒毛和牛しゃぶしゃぶ
白御飯・赤出し・香の物

なご

和みコース

お得プラン

2点選べて

5,000円(税込)

楽しみ方自在の、おトクなプランです。

PSB パーフェクト サントリービール

角ハイボール

弾むカンパイ!

▼▼お好きな2点をお選びいただけます。▼▼

PSB 生ビール・角ハイボール・焼酎
レモンサワー・翠ジン・各種サワー
ソフトドリンク・デザート三種盛り

※詳細はスタッフにお尋ねください。

◆季節や入荷などの状況により、料理内容・品数は写真と変わる場合があります。◆価格はお一人様あたりの税込価格です。