

心に染みる、
和の調べと味わい
八丁槽の
うまい魚と
うまい料理で
寛ぎの時を



海鮮屋
はっちょうろ
八丁槽

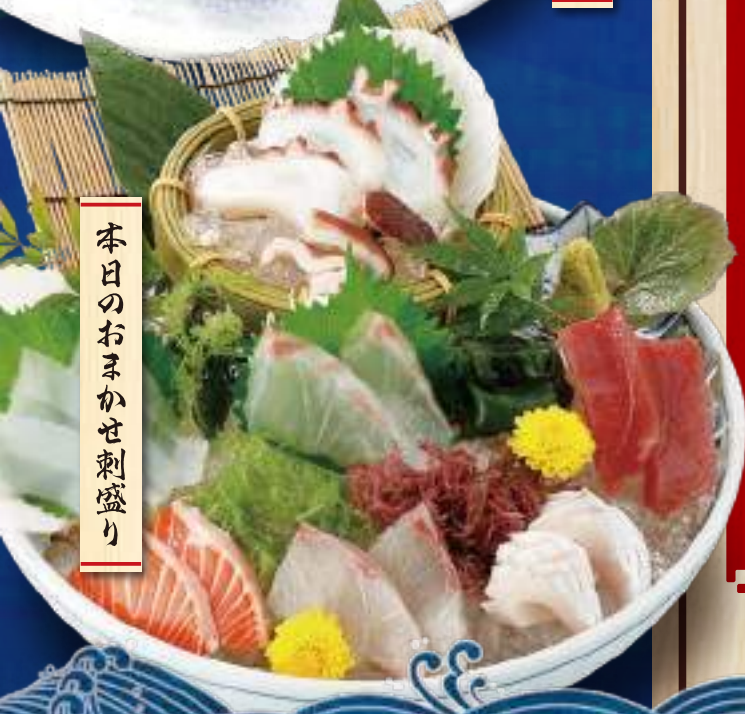


かんぱちの刺身

地鰯の刺身



まぐろの刺身



本日のおまかせ刺盛り

こちらのページの刺身は別紙のおすすめメニューからご注文ください。

本日のおすすめ刺身

柳井港魚市場から届く新鮮な魚が自慢。



活さざえの造り



地だこの刺身



刺盛り五種



剣先いかの刺身

要予約

八丁櫓大漁盛りのご予約は
前日までにお願ひ
申し上げます。

八丁櫓
大漁盛り

3,300円(税込)

5,500円(税込)

7,700円(税込)~

鯛の姿入り



八丁櫓

大漁盛り

※写真は5,500円相当のイメージとなります。

※写真はイメージです。

焼き魚・一夜干し

本日の
おすすめ
焼き魚・一夜干しは
別紙のおすすめメニューから
ご注文ください。

魚の旨みが凝縮された干物を、
それぞれにあつた焼き加減で、
最も美味しい状態で堪能できる。
ハ丁櫓の厳選された
お酒のお供におすすめです。



※写真はイメージです。

酒にあう肴

地元産の醤油を使用し、
味の染み込んだ人気の一品。

かんぱちの
かぶと煮 1,580円(税込)

- かんぱちのかぶと焼き 1,380円(税込)
- 鯛のかぶと煮 1,580円(税込)
- 鯛のかぶと焼き 1,380円(税込)

国産するめいか
いか耳炙り焼き
680円(税込)



あわびの
鉄板焼き
1,580円(税込)



ハ丁櫓伝統の味覚
米茄子田楽
750円(税込)



瀬戸内の幸
さざえのつぼ焼き
1,580円(税込)

※季節・天候等、仕入れ状況によって内容を変更する場合がございます。※表記の金額は全て税込価格です。※アレルギーがご心配なお客様は、係員にお申し付けください。

揚げもの

魚介の天ぷら盛り合せ



野菜の天ぷら



モッツアレラ
チーズの天ぷら



ポテトフライ



生たこの天ぷら



いか下足の天ぷら



くじらの竜田揚げ



自家製鶏の唐揚げ



手羽先の唐揚げ



たこの唐揚げ



- 手羽先の唐揚げ 600円(税込)
- 魚介の天ぷら盛り合せ... 1,580円(税込)
- 自家製 鶏の唐揚げ 600円(税込)
- たこの唐揚げ 780円(税込)
- のびーる
モッツアレラチーズの天ぷら 650円(税込)
- 生たこの天ぷら 750円(税込)
- いか下足の天ぷら 680円(税込)
- くじらの竜田揚げ 880円(税込)
- ポテトフライ 420円(税込)
- 野菜の天ぷら 780円(税込)

こだわり逸品

熱々!!

石焼き
海鮮麻婆豆腐

約2人前 1,500円(税込)

石焼き麻婆豆腐

約2人前 1,200円(税込)

※写真は石焼き海鮮麻婆豆腐



海鮮チーズピザ
1,500円(税込)



チーズピザの
はちみつかけ
1,500円(税込)

とろ〜りはちみつが
やみつきに。



熱々の鉄板が
美味しさの秘訣。
香ばしいそばを
頬張る、
至福の瞬間。



ハ丁槽
名物!!

瓦そば

約3人前 2,500円(税込)

国産牛

厳選した国産牛は
肉質と風味が調和し、
一口ごとに
肉の美味しさが
広がります。



サーロインの
鉄板焼き
3,500円(税込)



砂肝の塩焼き
600円(税込)



牛すじ葱ぼん酢
880円(税込)



肩ロースの鉄板焼き
2,500円(税込)



肩ロースの
朴葉味噌炙り焼き
1,580円(税込)



牛すじキムチの
陶板焼き
1,280円(税込)



彩り豊かな
ヘルシーメニュー。

彩り生春巻サラダ
850円(税込)



八丁槽ならではの
新鮮魚介がたっぷり。

海鮮サラダ 1,280円(税込)



温泉玉子ドレッシング添え

塩タン
シーザーサラダ
780円(税込)

温泉玉子ドレッシング添え



生ハム
シーザーサラダ
850円(税込)

サラダ



香味
胡麻だれ

香り高い胡麻だれが、
贅沢な風味を添えます。

むつみ豚

豚しゃぶサラダ 980円(税込)

※季節・天候等、仕入れ状況によって内容を変更する場合がございます。※表記の金額は全て税込価格です。※アレルギーがご心配なお客様は、係員にお申し付けください。

職人の寿司

新鮮な魚へのこだわり。

柳井港魚市場直送!!

ぜいたく3貫盛り
1,500円(税込)

マグロ3貫盛り
760円(税込)

炙り3貫盛り
750円(税込)

サーモン3貫盛り
680円(税込)

とろ3貫盛り
1,250円(税込)

紅-あか-3貫盛り
750円(税込)

お好み一貫

イカ	160円(税込)	とろサーモン	330円(税込)
タコ	160円(税込)	生海老	280円(税込)
鯛	230円(税込)	とろカンパチ	330円(税込)
サーモン	230円(税込)	いくら	380円(税込)
マグロ	260円(税込)	中とろ	550円(税込)
カンパチ	280円(税込)	大とろ	650円(税込)

生ゆば
3貫盛り
580円(税込)

炙り和牛の3貫盛り
1,280円(税込)



海鮮雑炊
1,200円(税込)



十割蕎麦 石臼挽き
780円(税込)



生ゆば
胡麻豆乳だしの
鍋うどん 880円(税込)



ホタテ貝の
味噌汁
480円(税込)

あさりたっぷり
味噌汁
520円(税込)



ハ丁槽の
メの一品
他の料理と
組み合わせや、
メにもおすすぬ!!

あさり食べられる、
メの一杯。
あさりの
柚子塩ラーメン
880円(税込)



ど ぶ り

魚市場直送の海鮮を
豪快に盛り付けた、
食べごたえのある
どんぶり。

大
どんぶり
豪快海鮮丼
2,880円(税込)

ハ丁橋名物



ミニ海鮮丼 1,680円(税込)



自然薯 生ゆばとろろ丼 1,580円(税込)



海鮮まんぞく丼
2,380円(税込)



自然薯 とろろ海鮮丼 1,680円(税込)



自然薯 アカモクしらす丼 1,580円(税込)

— とろろ、胡麻だれでいつもと違う味わいを。—



自然薯とろろ

大 680円(税込)

小 380円(税込)

胡麻だれ 220円(税込)

DESSERT MENU



和風パフェ
580円(税込)



北海道生まれの
濃厚ソフト!



ソフトクリーム
420円(税込)



チョコパフェ
550円(税込)

抹茶アイス
330円(税込)

季節のソフトクリーム
420円(税込)



わらび餅
380円(税込)



コーヒーゼリーと
ソフトクリーム
500円(税込)



胡麻だれ
海鮮茶漬け 1,200円(税込)

美味しい
食べ方

- ① まずは胡麻だれをかけて、風味豊かな味わいを楽しめます。
- ② 残った胡麻だれと出汁をかけて、あっさりとお召し上がりください。

※季節・天候等、仕入れ状況によって内容を変更する場合がございます。※表記の金額は全て税込価格です。※アレルギーがご心配なお客様は、係員にお申し付けください。

和の落ち着いた空間で

お酒、料理を愉しむ。

歓送迎会、

大切な方とのお食事会、

接待など幅広く

お使いいただけます。

宴

ならハ丁櫓

要予約

ご法要

ご宴会

ご会席

ご予約、お問合せは
お気軽にお尋ねください。



※写真は7,000円プランのイメージです。

宴会・会席 飲み放題 プラン

〈お一人様〉 6,000円(税込) ・ 〈お一人様〉 7,000円(税込) ・ 〈お一人様〉 8,000円(税込) ~

コース内容

刺身、鉄板焼き、天ぷら、寿司、炊物、小鉢、汁物、デザート、全8~10品

夜は飲み放題込みの価格でお得に宴会をお楽しみいただけます。



ひとり一皿の「たっぷりふぐ刺し」付き!!

期間限定/10~4月

※写真の鍋は3人前のイメージです。

ふぐ会席コース

〈お一人様〉 10,000円(税込) ~

コース内容

ふぐ刺し、ふぐ鍋、ふぐ香味焼き、ふぐ唐揚げ、ふぐ雑炊、小鉢、デザート、全7品 ~

お得な飲み放題付き / プラス1,000円



やまぐち和牛燦(きらめき)の
上質な肉を使用した、
八丁櫓のすき焼き。
飼料からこだわって
大切に育てられた旨みと、
特製のすき焼きの割り下で
宴会の席を美味しく
お過ごしいただけます。

すき焼きコース

〈お一人様〉 6,000円(税込)

コース内容

厳選国産牛、すき鍋野菜、玉子、うどん

すき焼きと 刺身盛りの コース

〈お一人様〉 7,000円(税込)

コース内容

厳選国産牛、刺身盛り合せ、本日の一品、
すき鍋野菜、玉子、うどん

お得な飲み放題付き / プラス1,000円



※写真は3人前、6,000円コースのイメージです。

※季節・天候等、仕入れ状況によって内容を変更する場合がございます。※表記の金額は全て税込価格です。※アレルギーがご心配なお客様は、係員にお申し付けください。