

心に染みる、
和の調べと味わいの
八丁櫓の
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
八丁櫓



かんばちの刺身



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。



活きざえの造り



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
い申し上げます。

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。

本日の おすすすめ焼き魚

※写真はイメージです。

こちらのページの焼き魚は別紙のおす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。八丁櫓の厳選されたお酒のお供におすすすめです。

素材の美味しさを肉厚なあわびを堪能ください。

酒にあり肴



かんぱちのかぶと煮
1,580円(税込)

あわびの鉄板焼き 2,380円(税込)
あわびの天ぷら …… 2,380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)



八丁櫓伝統の味覚
米茄子田楽
750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)



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



いか下足の天ぷら

生たこの天ぷら

魚介の天ぷら盛り合せ

野菜の天ぷら

くじらの竜田揚げ

自家製鶏の唐揚げ

モツアレラ チーズの天ぷら

手羽先の唐揚げ

ポテトフライ

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)

こだわりの逸品

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。

瓦そば
ハ丁槽名物!!
約3人前 2,500円(税込)

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)

とろ〜りはちみつが
やみつき。

チーズピザの
はちみつかけ
1,500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)



彩り生春巻サラダ
850円(税込)

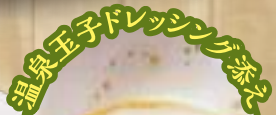
彩り豊かなヘルシーメニュー。

サラダ



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)



塩タンシーザーサラダ
780円(税込)

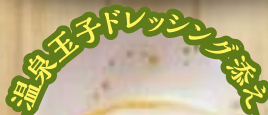


香味胡麻だれ

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)



生ハムシーザーサラダ
850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)

- たっぷり
ホタテ貝の雑炊 1,000円(税込)
- さけ茶漬け 680円(税込)
- 赤出し 350円(税込)
- 海鮮茶わん蒸し 550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)



生ゆば
胡麻豆乳だしの
鍋うどん 880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!!

あっさり食べられる、
メの一杯。
あさりの
柚子塩ラーメン
880円(税込)



あわびのはいらった

アワビ海鮮丼

2,980円(税込)

どぶり

魚市場直送の
海の幸を
詰め込んだ
自慢のどぶり。



海鮮まんぞく丼

2,580円(税込)



海鮮とろろ丼 1,580円(税込)



海鮮ちらし重 2,380円(税込)



いくらとサーモンの親子丼

2,580円(税込)



胡麻だれ
海鮮茶漬け
1,280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みます。
- 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。



ミニいくら丼
1,200円(税込)



ミニしらす丼
600円(税込)



むつみ豚の
胡麻だれ丼
680円(税込)



ミニとろろ丼
500円(税込)

DESSERT MENU

北海道生まれの濃厚ソフト!



チョコパフ
580円(税込)



コーヒーゼリーとソフトクリーム
580円(税込)



抹茶アイスとわらびもち
500円(税込)



ソフトクリーム
420円(税込)



わらび餅
380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)

※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。※アレルギーが心配なお客様は、係員にお申し付けください。



八丁櫓の美味を心ゆくまで。
お祝いや、大切な方との
集まりにおすすめてです。

八丁櫓美味会席コース （お一人様） 9,000円（税込）～

コース内容 / 珍味3種、刺身、鍋物、焼き物、揚物、一品、替鉢、酢物、飯物、汁物、デザート



「季節の恵みを贅沢に盛り込んだ御膳。
心を込めてお届けする旬の味わい。」

季節の御膳
お一人様 4,400円（税込）

季節の御膳

季節の御膳
お一人様 3,300円（税込）

八丁櫓 要予約 ご予約コース

ご会席 ご宴会 ご法要

和の落ち着いた雰囲気の中で、お酒と料理を楽しむ。

歓送迎会や大切な方のお食事会、

接待など幅広いシーンでご利用いただけます。

ご予約、お問合せはお気軽にお尋ねください。

各コースに 飲み放題 120分 2,000円（税込）
飲み放題をプラス!



用途にあわせて
お選びいただける、
3つのコースをご用意。

※写真は7,000円プランのイメージです。

宴会・会席コース

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



やまぐち和牛燻（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。



黒毛和牛 すき焼きコース

（お一人様） 6,000円（税込）

コース内容 / やまぐち和牛燻（きらめき）、
すき鍋野菜、小鉢3種、玉子、うどん

黒毛和牛すき焼きと 刺盛りのコース

（お一人様） 7,000円（税込）

コース内容 / やまぐち和牛燻（きらめき）、刺身盛り合せ、
本日一品、すき鍋野菜、小鉢3種、玉子、うどん



職人の技で引き出された
河豚の深い味わい。

※写真の鍋、舞妓は
3人前のイメージです。

期間限定 / 10～4月 季節の旨いもの一品付き
※季節により異なります。

ふぐ会席コース 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～