

心に染みる、
和の調べと味わいの
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。

八丁槽名物 豪快!かぶと料理



かんぱちのかぶと焼
1,380円(税込)



鯛のかぶと煮 伝統の味
1,580円(税込)

地元産の醤油を使い、美しい飴色の照りが出るまでじっくり丁寧に焼き上げました。



鯛のかぶと焼
1,380円(税込)



かんぱちのかぶと煮
1,580円(税込)

伝統の味

「かぶと」は、日によって入荷が限られており、品切れの場合は何卒お許しくださいませ。



酒にあう肴

旨味が凝縮された厳選魚介のそれぞれの美味しさを引き出す職人の技を、ご堪能ください。

鮭の塩焼き〜いくらおろしのせ〜
1,500円(税込)



肉厚! 鱈ほっけ 880円(税込)



食べごたえたっぷりの肉厚ほっけをジューシーに焼き上げました。

炙りゲソのんにく醤油
750円(税込)



出汁まで美味しい
はまぐりバター焼き
880円(税込)



魚介・焼き味噌
650円(税込)



瀬戸内の幸

柳井産さざえのつぼ焼き
1,580円(税込)

大海老と魚介の天ぷら盛り合わせ
1,580円(税込)

自家製鶏の唐揚げ
650円(税込)

揚げもの

くじらの竜田揚げ
880円(税込)



素材を活かした
こだわり仕込みの
揚げたてをどうぞ。



たこの唐揚げ
780円(税込)



ホルモンの旨辛天ぷら
780円(税込)



いかげその天ぷら
680円(税込)



ポテトフライ
450円(税込)



のび〜る
モツアレチーズの天ぷら
650円(税込)

ボリューム満点!
海鮮ばりばり焼きそば
1,980円(税込)

2~3人前



こだわりの逸品



海鮮チーズピザ
1,500円(税込)

美味しさを分け合い、
笑顔と会話も弾む
ひとときを。



三種類の白味噌を丹念に
練り上げた、奥深い味わい。

米茄子田楽
780円(税込) 伝統の味



特製たれ仕込

手羽先唐揚げ
600円(税込)



こく旨!豚もつ煮込み
750円(税込)



塩タン
420円(税込)



辛いけど旨い!
旨辛ホルモン鍋 2,500円(税込)

2人前

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)



生ハムシーザーサラダ
850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)

※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)



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、
梅の一杯。
あさりの
柚子塩ラーメン
880円(税込)

丼



八丁橋名物

八丁橋海鮮丼
3,000円(税込)



海鮮ぜいたく丼
3,200円(税込)

魚市場直送の
海の幸を
詰め込んだ
自慢の丼ぶり。



海鮮とろろ丼 1,680円(税込)



海鮮ちらし重 2,300円(税込)



いくらとサーモンの親子丼
2,780円(税込)



胡麻だれ
海鮮茶漬け
1,380円(税込)

美味しい食べ方

- ①胡麻だれをかけて、風味豊かな味わいをお楽しみください。
- ②残った胡麻だれと出汁をかけてさらりとお楽しみください。



ミニいくら丼
1,380円(税込)



ミニしらす丼
680円(税込)



ミニとろろ丼
580円(税込)



小学生以下のお子様限定

お子様膳
1,320円(税込)

DESSERT MENU

北海道生まれの
濃厚ソフト



コーヒーゼリーと
ソフトクリーム
580円(税込)



チョコパフエ
580円(税込)



混ぜて食べる
ストーンアイス
650円(税込)



抹茶アイスとわらび餅
500円(税込)



わらび餅
420円(税込)

北海道ソフトクリーム 420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。仕入れの事情等により、商品内容が写真と変わる場合がございます。

海鮮屋
HACCHORO

なご 八丁櫓 和みコース

お一人様歓迎
ご自分への
ご褒美に

静かに満ち、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。

八丁櫓三味コース 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

和みコースには、お得な「飲み放題」が付けられます。

プラス1,500円で、90分飲み放題

※飲み放題の最終スタートは20時とさせていただきます。

◆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。