心に染みる、
和の調べと味わい
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

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。

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。

かんぱちの刺身

地鯵の刺身

まぐろの刺身

本日のおまかせ刺盛り

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

※写真は5,500円相当のイメージとなります。

八丁櫓 大漁盛り

※写真はイメージです。

八丁櫓名物
豪快！かぶと料理

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
じっくり丁寧に炊き上げました。

かんぱちのかぶと焼
1,380円(税込)

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！縞ほっけ 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。

炙りゲソのにんにく醤油
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)

揚げもの

素材を活かした
こだわり仕込みの
揚げたてをどうぞ。

魚介の天ぷら盛り合わせ
1,380円(税込)

自家製鶏の唐揚げ
650円(税込)

くじらの竜田揚げ
880円(税込)

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
モッツァレラチーズの天ぷら
650円(税込)

こだわりの逸品

美味しさを分け合い、
笑顔と会話も弾む
ひとときを。

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

海鮮チーズピザ
1,500円(税込)

二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。

厳選国産牛
サーロインの
鉄板焼き
3,500円(税込)

厳選国産牛
肩ロースの鉄板焼き
2,500円(税込)

砂肝の塩焼き
600円(税込)

牛すじ葱ぽん酢
880円(税込)

厳選国産牛
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)

サラダ

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)

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)

八丁櫓ならではの
新鮮魚介がたっぷり。
海鮮サラダ 1,280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)

八丁櫓のメの一品

他の料理と組み合わせや、メにもおすすめ!!

あっさり食べられる、〆の一杯。
あさりの
柚子塩ラーメン
880円(税込)

どんぶり

魚市場直送の海の幸を詰め込んだ自慢のどんぶり。

あわびのはいった

八丁櫓海鮮丼
2,980円(税込)

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

❶ 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。

❷ 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!

チョコパフェ
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。※アレルギーがご心配なお客様は、係員にお申し付けください。

八丁櫓 ご予約コース

ご会席　ご宴会　ご法要

【夜限定】お得な120分飲み放題付

飲み放題の付いた夜限定のコースです。
賑やかな雰囲気の「大皿プラン」または、
語らいの似合う「会席プラン」を選べます。

夜の宴会大皿コース
夜の宴会会席コース
6,000円・7,000円・8,000円

刺身・一品二種・サラダ盛り・黒毛和牛鉄板焼
大海老天ぷら・海鮮ばりばり焼そば・鰻の石焼ひつまぶし

※写真は7,000円大皿コース、4人盛りのイメージです。
※写真の海鮮ばりばり焼そば、サラダ盛り、鰻の石焼ひつまぶしは大皿料理です。

慶弔のお席におすすめ

会席コース ※9品～
5,500円・6,600円・7,700円
小鉢・刺身・炊物・焼物・揚物・一品・替鉢・飯物・汁物・デザート

各コース
120分 飲み放題
＋2,000円

特別なお祝い・年祝いにおすすめ

ごちそう会席コース ※10品～
8,800円～
珍味三種・刺身・炊物・焼物・揚物・一品・替鉢・飯物・汁物・デザート

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。

うな重コース
5,800円 / 上コース 6,800円

うな重ハーフ(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。

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。

黒毛和牛すき焼コース 5,800円
黒毛和牛すき焼と刺盛りのコース 6,800円

やまぐち和牛燦・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。

職人の技で引き出された、山口県産とらふぐの味わいを、余すところ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～

ふく刺し・ふく唐揚・ふくちり鍋・ふく雑炊・香物
※写真の鍋と雑炊は3人前の盛り込みイメージです。

お昼の御膳

要ご予約

お昼のおしゃべりコース 2,500円～

色鮮やかな小粋なランチで会話も弾む、楽しい昼下がりをお過ごしください。気の合うお仲間やご家族とどうぞ。

季節の御膳 3,500円

季節の御膳 4,500円

◆表記各コースは3名様以上で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。