



うなぎ重〈特上〉

うなぎたつぷり、
うなぎ好きにはたまらない、
重箱から溢れんばかりの
至福の味。

五、五〇〇円(税込)

八丁櫓のうなぎをご注文のお客様へ

当店のうなぎが美味しくできあがるまでご注文をいただいております。
しばらくお時間を頂戴しております。

※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。



うなぎ重 **〈並〉**

三、五〇〇円(税込)

八丁櫓のうなぎの
秘伝のタレの香りと味、
うなぎの美味しさを楽しむ。



料理長
おすすめ

うなぎ重〈上〉

四、五〇〇円(税込)

上質で肉厚なうなぎを
秘伝のタレで焼き上げる。
香ばしい香りと味、
料理長こだわりの一品を
ご賞味ください。

八丁櫓のうなぎをご注文のお客様へ

当店のうなぎが美味しくできあがるまでご注文をいただいております。
しばらくお時間を頂戴しております。

※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。



うなぎ ひつまぶし

1尾

四、五〇〇〇円(税込)

一、そのまま

まずは、八丁櫓の国産うなぎそのままの旨みと香ばしさを存分に堪能しましょう。

二、薬味を添えて

次に、薬味を添えて、混ぜて食べます。薬味の風味が加わり、さらに美味しく。

三、最後はお茶漬けで

うなぎの旨みが溶け出したお茶漬けは、あつさりいただけます。



特盛

うなぎ
ひつまぶし

1.5
尾

五、五〇〇円(税込)

うなぎたっぷり
贅沢なひつまぶし。
うなぎの旨みと香ばしさを
お好みの食べ方で。

八丁櫓のうなぎをご注文のお客様へ

当店のうなぎが美味しくできあがるまでご注文をいただいております。
しばらくお時間を頂戴しております。

※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。

うなぎ
蒲焼き



うなぎ
白焼き



八丁櫓が厳選したお酒の
おつまみにもおすすすめです。

秘伝のタレと熟練の焼き加減。

うなぎ蒲焼き

四、二〇〇円(税込)

柔らかさと香ばしさをシンプルに味わう。

うなぎ白焼き

四、二〇〇円(税込)

肝の風味をあつさり味わう。

肝吸い

三、八〇円(税込)

タレが染みたくセになる逸品。

肝焼き

四、八〇円(税込)

八丁櫓のうなぎをご注文のお客様へ

当店のうなぎが美味しくてきあがるまでご注文をいただいております。
しばらくお時間を頂戴しております。



※写真は、うな重上コース(6,800円)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。

当店名物の国産うな重と
白焼きのそれぞれの味わいを、
存分にお楽しみいただける
至福のコースです。

うな重上コース

六、八〇〇円(税込)

- うな重(一尾)
- 白焼き(ハーフ)
- 刺身
- 天ぷら
- 肝吸い
- 香物

うな重コース

五、八〇〇円(税込)

- うな重(ハーフ)
- 白焼き(ハーフ)
- 刺身
- 天ぷら
- 肝吸い
- 香物

八丁櫓のうなぎをご注文のお客様へ

当店のうなぎが美味しくできあがるまでご注文をいただいております。
しばらくお時間を頂戴しております。

※表記の金額は全て税込み価格です。



※写真は、ひつまぶし上コース(6,800円)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。

一、そのまま

まずは、八丁櫓の国産うなぎそのままの旨みと香ばしさを十分に堪能しましょう。

二、薬味を添えて

次に、薬味を添えて、混ぜて食べます。薬味の風味が加わり、さらに美味しく。

三、最後はお茶漬けで

うなぎの旨みが溶け出したお茶漬けは、あっさりいただけます。

ひつまぶし上コース

六、八〇〇〇円(税込)

- ひつまぶし(一尾)
- 白焼き(HALF)
- 刺身
- 天ぷら
- 肝焼き
- 肝吸い
- 香物

ひつまぶしユース

五、八〇〇〇円(税込)

- ひつまぶし(一尾)
- 刺身
- 天ぷら
- 肝焼き
- 肝吸い
- 香物

八丁櫓のお持ち帰り

うなぎ重 **〈並〉**

三、五〇〇円(税込)



うなぎ重 **〈上〉**

四、五〇〇円(税込)



うなぎ重 **〈特上〉**

五、五〇〇円(税込)



ご注文はスタッフへ
お申し付けください。
ご予約も承ります。

うなぎ蒲焼き

四、二〇〇円(税込)



八丁櫓の特製うなぎを
ご自宅等で味わう。
お土産等にもおすすめです。