

炉端

調理スタッフが香ばしく焼き上げて
ご提供いたします。

※お客様ご自身では焼きません。

※各種焼きあがるまで二十分程お時間がかかります。

川魚の炭火焼(1本)

赤えび塩焼き(2本)

国産若鶏の串焼き(2本)

味噌焼きおにぎり(2個)

九八〇円

九八〇円

九八〇円

六〇〇円

お料理と一緒に

ごはんセット

一、二〇〇円

(小鉢、お刺身、ごはん、香の物、味噌汁)

ごはん(単品 200g)

三〇〇円

ごはん大盛り(単品 300g)

四〇〇円

味噌汁

二〇〇円

芋煮

四〇〇円



ごはんセット



味噌焼きおにぎり

※お米は国内産を使用しております。

※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。

※表示価格には消費税が含まれております。

※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

炙り

お席に炭をご用意し、お客様ご自身で
焼き上げていただきます。

ご飯は含まれておりませんので
別途ご注文ください。

七輪炙り海の五種盛り



七輪炙り山の五種盛り



七輪炙り山海の八種盛り

七輪炙り海の五種盛り

(魚の干物、帆立貝、有頭海老、野菜二種)

二、三〇〇円

七輪炙り山の五種盛り

(国産牛、国産鶏、豚ヒレ、野菜二種)

二、三〇〇円

七輪炙り山海の八種盛り

(国産牛、国産鶏、豚ヒレ、魚の干物、帆立貝、有頭海老、野菜二種)

二、九五〇円

七輪炙り国産牛(80g)

一、八〇〇円

ホタテ(1枚)

八〇〇円

本日の野菜盛り合わせ

一、二〇〇円

※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。

※表示価格には消費税が含まれております。

※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。
アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。
※生食材は十分に火を通してお召し上がりください。

御膳

八里御膳

(小鉢、海の幸二種盛り、天ぷら、茶碗蒸し、ごはん、香の物、味噌汁)

二、一〇〇円

彩り海鮮丼と塩麹豆乳鍋御膳

(小鉢、うどん(半玉))

二、一〇〇円

低温熟成のロースカツ御膳

(小鉢、ごはん、香の物、味噌汁)

二、三〇〇円

国産牛のすき鍋御膳

(小鉢、ごはん、うどん(半玉)、香の物、味噌汁)

二、三〇〇円

※味噌汁をプラス二〇〇円で芋煮に変更できます。

低温熟成のロースカツ御膳

八里御膳



国産牛のすき鍋御膳



彩り海鮮丼と塩麹豆乳鍋御膳

※お米は国内産を使用しております。
※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。

※表示価格には消費税が含まれております。

※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

湯寮の丼

低温熟成ロースカツ丼

(小鉢、香の物、味噌汁)

一、八〇〇円

まぐろたたき丼

(小鉢、香の物、味噌汁)

一、八〇〇円

※味噌汁をプラス二〇〇円で芋煮に変更できます。

そば・うどん

ざるそば・うどん(冷・温)

天ぷらそば・うどん(冷・温)

一、一〇〇円
一、一〇〇円

お子様メニュー

わらべ

一、一〇〇円

(エビフライ、鶏の唐揚げ、ソーセージ、玉子焼き、ごはん、
フルーツゼリー、オレンジジュース)

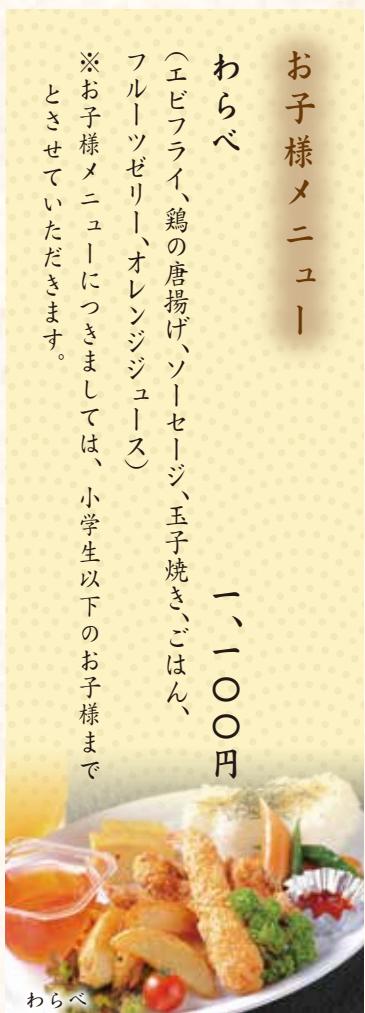
※お子様メニューにつきましては、小学生以下の子供まで
とさせていただきます。



※お米は国内産を使用しております。
※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。

※表示価格には消費税が含まれております。

※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。



箱根湯寮こだわりのカレー

八里オリジナル
はちり

五穀米スパイスカレー(サラダ付き)

一、四五〇円

低温熟成豚ロースと五穀米の
スパイスカツカレー 一、八〇〇円
(サラダ付き)



八里オリジナルスパイスカレー

数種類の香味野菜と

15種類以上のスパイスが織りなす豊かな香り。

そしてトマトの旨味と酸味が特徴的な
オリジナルスパイスカレー。

- ・ご飯は白米に替えられます。

※お米は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。
※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

一品料理

枝豆

四〇〇円

豆富と生ハムのサラダ(三人前)

一、一五〇円



シーザーサラダ(二人前) 一、一五〇円

ミニサラダ

四〇〇円

ポテトフライ

五〇〇円

若鶏の唐揚げ

六〇〇円



塩辛

五〇〇円

板わさ

六〇〇円

いかジヤン辛

五八〇円

いかを中華風のタレに漬け込んで熟成させた一品です。

ソーセージ盛り合わせ 六五〇円

国産牛入り牛すじ味噌煮込み

八八〇円

お造り三種盛り

一、〇五〇円

お造り五種盛り

一、七〇〇円



※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。
※表示価格には消費税が含まれております。
※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。
アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

まずは至福の一杯

湯上がりセット

冷酒セット 一、二〇〇円

(冷酒180ml+お刺身+小鉢1品)

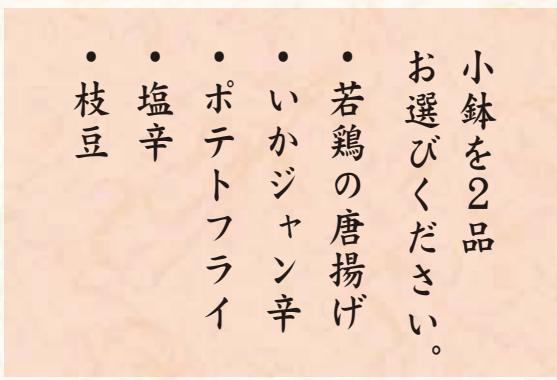


- 小鉢を1品
お選びください。
・若鶏の唐揚げ
・塩辛
・枝豆



生ビールセット 一、一五〇円

(生ビール中ジョッキ1杯+小鉢2品)



- 小鉢を2品
お選びください。
・若鶏の唐揚げ
・いかジャン辛
・ポテトフライ
・塩辛
・枝豆

※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。
※表示価格には消費税が含まれております。
※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。