

# 立喰い寿司 鮎處 八千代

## 創業100年の技術と味

江戸の情緒が残る四ツ谷荒木町。

食通の街荒木町で、

100年の歴史をもつ鮎處八千代。

経験豊富な職人による

“手づくり”にこだわる伝統の味。

旨い寿司といえば八千代。

### 八千代にぎり

— YACHIYO —

¥1,400 (税込¥1,540)

まぐろ、イカ、サーモン、  
光物、バッテラ、白身、えび、  
とびっこ、切玉子、小鉢、  
かんぴょう包み巻、椀

### 八千代上にぎり ¥1,800

— YACHIYO PREMIUM — (税込¥1,980)

中とろ、イカ、サーモン、光物、バッテラ、白身、  
赤えび、いくら、切玉子、小鉢、とろたく巻、椀

### 超まぐろづくし ¥1,800

— TUNA SPECIAL — (税込¥1,980)

大とろ、中とろ、赤身、ねぎとろ軍艦、とろたく巻、  
鉄火巻、まぐろ山かけ、まぐろのつみれ汁

# 立喰い寿司 鮪處 八千代

おすすめ  
車えび

一貫  
¥550



おすすめ  
のどぐろ炙り

一貫  
¥462



大とろ

ほっき

赤貝



名物 特大一本穴子 ¥770



うに  
¥770

おすすめ

松阪牛の炙り  
¥660



かに



ひらめ



しゃこ



とらふぐ



中とろ

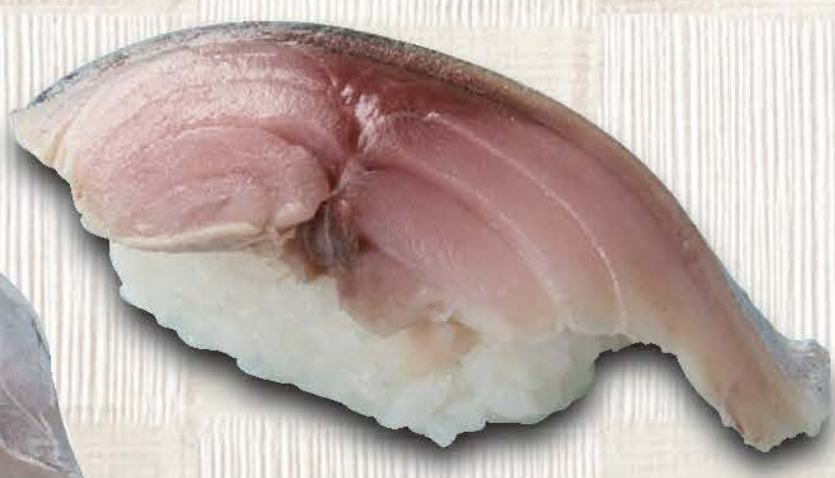
一貫  
¥352



ぶり



あじ



メさば

一貫  
¥242



いくら



ほたて

一貫  
¥286

●かにみそ  
●たこ



玉子



げそ

一貫  
¥132

●いわし  
●小肌  
●タイ  
●芽ねぎ



とびっこ



やりいか



かいわれ



うなぎ



赤身



サーモン



ねぎとろ

一貫  
¥176



穴子



赤えび



すしえび



とらふぐにぎり三種 ¥980



塩にぎり三種 ¥550



まぐろ三種 ¥850  
赤身・中とろ・大とろ



サーモンにぎり三種 ¥500



炙り三種 ¥750  
穴子・サーモン・のどぐろ

●穴きゅう巻  
●かんぴょう巻  
●とろたく巻  
¥440  
¥220  
¥330



有馬山椒と穴子巻 ¥440



炙りさばとガリ巻 ¥330



アボカドと赤身巻 ¥330



炙りとろ柚子胡椒巻 ¥440



イカと唐墨巻 ¥330

まぐろのつみれ汁 ¥440

貝だくさんアサリ汁 ¥440

伊勢志摩産 あおさ汁 ¥330