

# 立喰い寿司 鮪處 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年の歴史をもつ鮪處八千代。  
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 —

¥1,320

まぐろ、イカ、サーモン、  
光物、バッテラ、白身、  
えび、切玉子、小鉢、  
かんぴょう巻、椀

## 八千代上にぎり ¥1,650

— YACHIYO PREMIUM —

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 ¥1,870

— TUNA SPECIAL —

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、椀

新宿 紀伊國屋書店地下にオープン!



立喰い寿司  
鮪處 八千代

新宿三丁目店

営業  
時間

[平日] 11:00~14:30(14:00 L.O.) / 16:30~21:30(21:00 L.O.)  
[土日祝] 11:00~21:30(21:00 L.O.)

東京都新宿区新宿 3-17-7 紀伊國屋ビル B1  
電話: 03-6273-1368

鮪處 八千代  
WEBサイト



# 立喰い寿司 鮨處 八千代



ポタンエビ のどぐろ炙り 大とろ

一貫  
¥462



**名物** 特大一本穴子 ¥770



うに  
¥660



赤貝  
¥396



かに ほっき おおみる とらふぐ 中とろ 黒毛和牛の炙り

一貫  
¥352



ぶり ひらめ

一貫  
¥242



いくら しゃこ ほたて

一貫  
¥286



赤えび げそ とびっこ 玉子

一貫  
¥132



赤身 サーモン 穴子 すしえび めさば ねぎとろ

一貫  
¥176



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 ¥440
- かんぴょう巻 ¥220
- ところた巻 ¥330



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