

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 鮎處 八千代



一貫
¥462



のどぐろ炙り

赤貝

ほっき

一貫
¥550



おすすめ

車えび

大とろ

おすすめ

松阪牛の炙り
¥660



うに
¥770

名物 特大一本穴子 ¥770



一貫
¥352



中とろ



とらふぐ



しゃこ



ひらめ



かに

一貫
¥286



ほたて



いくら

一貫
¥242



うなぎ



べさば



あじ



ぶり

一貫
¥176



ねぎとろ



サーモン



赤身



すしえび



赤えび



穴子



バジルトマト

● 芽ねぎ

● いわし

● タイ

● 小肌

一貫
¥132



げそ



玉子



かいわれ



やりいか



とびっこ



みょうが



あおさ山芋

● たこ

● かにみそ



サーモン
刺身
¥650



まぐろと
サーモン
刺身
¥700



白身三種
刺盛
¥750



まぐろ三種
刺盛
¥850



炙り三種
¥750

穴子・サーモン・のどぐろ

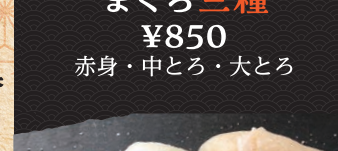


サーモンにぎり三種
¥500



まぐろ三種
¥850

赤身・中とろ・大とろ



塩にぎり三種
¥650



とらふぐにぎり三種
¥980



ベジにぎり三種
¥400

バジルトマト・みょうが・あおさ山芋



有馬山椒と穴子巻
¥440



イカと唐墨巻
¥330



炙りとろ柚子胡椒巻
¥440



アボカドと赤身巻
¥330



炙りさばとガリ巻
¥330

● 穴きゅう巻 ¥440
● かんぴょう巻 ¥220
● たらこ巻 ¥330

まぐろのつみれ汁 ¥440
具だくさんアサリ汁 ¥440
伊勢志摩産 あおさ汁 ¥330