おにぎり処 八番

「霜月（しもつき）フェア」

焼き貝柱の旨味を、紅はるかの甘みが
やさしく包む。
晩秋ならではの味わいを、
どうぞご堪能ください。



ご提供期間
11/2〜11/30

８月のフェアで人気を博した「焼き貝柱と新潟茶豆おにぎり」に続く第二弾。
バターと醤油でほんのりと風味づけした焼き貝柱に、追熟した紅はるかを
じっくりと焼き上げて甘みを引き出し、混ぜ込み、甘じょっぱい味に仕上げました。
紅はるかの晩秋らしい彩りが、焼き貝柱の旨味をいっそう引き立てます。

【期間限定】

焼き貝柱と紅はるか・さけ焼きほぐしのセット

季節の小鉢・漬物・赤だしの味噌汁付

ふつう 税込 1,150円　小さめ 税込 1,090円

単品 おにぎり

・焼き貝柱と紅はるかおにぎり

ふつう 税込 380円　小さめ 税込 350円



【店舗住所】951-8612 新潟市中央区東堀前通8番町　新潟加島屋本店 2階
【営業時間】午前10：00〜午後4：30(L.O)午後3：30
【電話番号】025-223-5888

単品メニュー



①さけ焼きほぐし
450円／420円

②筋子
（トラウト子）
550円／520円

③北海道産
塩すじこ
800円／770円

④さけ焼きハラス
450円／420円

⑤鮭たらこ
500円／470円

⑥鮭すじこ
600円／570円



⑦鮭マヨネーズ
420円／390円

⑧鮭マヨしそ昆布
450円／420円

⑨たらこ
450円／420円

⑩辛子明太子
480円／450円

⑪高菜
350円／320円

⑫明太子高菜
420円／390円



⑬卵黄醤油漬
350円／320円

⑭にいがた和牛
しぐれ煮
480円／450円

⑮和牛しぐれ煮
卵黄
530円／500円

⑯肉そぼろ
420円／390円

⑰肉そぼろ卵黄
500円／470円

⑱塩むすび
280円／250円



⑲うめ
350円／320円

⑳梅しらす
420円／390円

㉑しそ昆布
350円／320円

㉒しそ昆布
いぶりがっこ
400円／370円

本日のおにぎり
350円／320円
内容は店頭のボードを
ご覧ください



鮭のみそ汁セット（季節の小鉢・漬物付）420円



赤だしセット（季節の小鉢・漬物付）320円



鮭皮焼きおにぎりのだし茶漬
（さけ茶漬・季節の小鉢・漬物付）1,280円



お子様ランチ　750円
（小学生以下限定）

おにぎり処 八番
KASHIMATA ONIGIRI HACHIBAN

セットメニュー



鮭の味噌汁

①さけ焼きほぐし
450円／420円

③北海道産
塩すじこ
800円／770円

加島屋味わいセット　1,670円／1,610円



赤だし

⑤鮭たらこ
500円／470円

⑮和牛しぐれ煮
卵黄
530円／500円

NEW

八番おすすめセット　1,350円／1,290円



鮭の味噌汁

⑳梅しらす
420円／390円

⑧たらこ
450円／420円

レディースセット　1,290円／1,230円



赤だし

㉒しそ昆布
いぶりがっこ
400円／370円

⑫明太子高菜
420円／390円

2種具材おすすめセット　1,140円／1,080円



赤だし

⑦鮭マヨネーズ
420円／390円

⑬卵黄醤油漬
350円／320円

⑪高菜
350円／320円

八番満腹セット　1,440円／1,350円