



焼肉エイトは北海道にある 1985 年創業の
老舗焼肉店秘伝のタレを特別に分けていただきました。

すだちダレ

新感覚！！濃厚で程よい酸味のすだちを
ベースにしたオリジナルブレンド。

つけダレ

お口に残る風味豊かな後味。

揉みダレ

お肉にしっかり染み込んで、
旨味を最大限に引き出します！

非加熱製法にこだわり抜いた万能タレ！



焼肉

迷ったらコレ!
焼肉エイトの
盛り合わせ

仕入状況により内容が
異なります。
詳しくはスタッフまで。

- ★ 8 盛り合わせ 4種 4,530 円 (税込 4,983 円)
- ★ 8 お得なエイト盛り 3,850 円 (税込 4,235 円)
- 8 店長のお薦め 3種 1,050 円 (税込 1,155 円)
- 8 オーナーのお薦め 3種 1,480 円 (税込 1,628 円)



単品一発目の定番・牛タン



- 8 タン塩 680 円 (税込 748 円)
- 8 熟成豚タン 540 円 (税込 594 円)
- ★ 8 上タン 990 円 (税込 1,089 円)
- 8 上ネギタン 1,140 円 (税込 1,254 円)
- ★ 8 特選厚切牛タン 1,530 円 (税込 1,683 円)
- 8 味付きざみネギ 250 円 (税込 275 円)

焼肉の王道! カルビ・ロース・ハラミ



- ★ 8 エイトカルビ 740 円 (税込 814 円)
- 8 中落ちカルビ 740 円 (税込 814 円)
- 8 和牛ザク切りカルビ 820 円 (税込 902 円)
- 8 牛ロース 780 円 (税込 858 円)
- ★ 8 エイトハラミ 1,080 円 (税込 1,188 円)
- 8 サガリ 850 円 (税込 935 円)

- 8 和牛カルビ 980 円 (税込 1,078 円)
- ★ 8 和牛上カルビ 1,480 円 (税込 1,628 円)
- 8 和牛特選カルビ 1,780 円 (税込 1,958 円)
- 8 和牛上ロース 1,480 円 (税込 1,628 円)
- ★ 8 和牛特選ロース 1,830 円 (税込 2,013 円)
- 8 サーロイン 2,380 円 (税込 2,618 円)



和牛上カルビ


和牛

焼肉エイトは北海道にある 1985 年創業の
老舗焼肉店秘伝のタレを使用しています。

ためになる！牛の部位紹介



噛むほど美味しい！ホルモン

- ★ 8 国産豚味噌ホルモン (直腸) 630 円 (税込 693 円)
- 8 国産豚塩ホルモン (直腸) 630 円 (税込 693 円)
- 8 国産豚塩ガツ (胃) 680 円 (税込 748 円)
- 8 特選上ミノ (タレ・塩ダレ) 980 円 (税込 1,078 円)
- ★ 8 牛ホルモン (タレ・塩ダレ) 730 円 (税込 803 円)
- 8 牛レバー (ゴマ塩・タレ) 780 円 (税込 858 円)
- ★ 8 エイトミックスホルモン  880 円 (税込 968 円)



豚味噌ホルモン



豚塩ガツ



トントロ

気分転換！豚・鶏・その他の焼き物

- 8 ニンニク焼き 350 円 (税込 385 円)
- 8 コーン焼き 280 円 (税込 308 円)
- 8 しいたけ焼き 450 円 (税込 495 円)
- ★ 8 エリンギ焼き 450 円 (税込 495 円)
- ★ 8 季節の野菜焼き 580 円 (税込 638 円)
- ★ 8 豚カルビ 630 円 (税込 693 円)
- ★ 8 トントロ (塩コショウ・塩ダレ) 630 円 (税込 693 円)
- 8 鶏もも (塩コショウ・塩ダレ) 630 円 (税込 693 円)
- 8 鶏カルビ (塩ダレ・ピリ辛) 630 円 (税込 693 円)
- 8 ヤゲン軟骨 580 円 (税込 638 円)
- 8 豚足 580 円 (税込 638 円)



季節の野菜焼き

エリンギ焼き

キムチ・ナムル

- ★ 8 キムチ盛り 830 円 (税込 913 円)
- 8 白菜キムチ 430 円 (税込 473 円)
- ★ 8 カクテキ 430 円 (税込 473 円)
- 8 オイキムチ 430 円 (税込 473 円)
- ★ 8 ナムル盛り 650 円 (税込 715 円)
- 8 大豆もやしナムル 350 円 (税込 385 円)



一品料理

- ★ 8 店長の手仕込唐揚げ 480 円 (税込 528 円)
- 8 ウィンナー 480 円 (税込 528 円)
- 8 エイトのフライドポテト (プレーン・コンソメ・バター醤油) 380 円 (税込 418 円)
- ★ 8 チヂミ 380 円 (税込 418 円)
- 8 えだまめ 380 円 (税込 418 円)
- 8 店長のきゅうり一本漬け 280 円 (税込 308 円)
- 8 韓国のり 280 円 (税込 308 円)
- 8 焼きおにぎり 180 円 (税込 198 円)



サラダ

- ★ 8 サンチュ 530 円 (税込 583 円)
- 8 塩サラダ 580 円 (税込 638 円)
- ★ 8 エイトサラダ 630 円 (税込 693 円)
- 8 トマトサラダ 550 円 (税込 605 円)



ビビンバ

- | | | | |
|-----|-----------|--------------------|----------------------|
| ★ 8 | 石焼ビビンバ | 920 円 (税込 1,012 円) | ハーフ 550 円 (税込 605 円) |
| 8 | 石焼チーズビビンバ | 970 円 (税込 1,067 円) | ハーフ 580 円 (税込 638 円) |
| 8 | ビビンバ | 750 円 (税込 825 円) | ハーフ 430 円 (税込 473 円) |

ご飯

- | | | |
|-----|---------|------------------|
| ★ 8 | 韓国のりごはん | 530 円 (税込 583 円) |
| ★ 8 | ねぎたまごはん | 530 円 (税込 583 円) |
| 8 | ライス大 | 400 円 (税込 440 円) |
| 8 | ライス中 | 300 円 (税込 330 円) |
| 8 | ライス小 | 240 円 (税込 264 円) |



焼肉との相性抜群の
厳選国産米を使用！

スープ・クッパ

- | | | |
|-----|-----------|------------------|
| ★ 8 | ユッケジャンスープ | 580 円 (税込 638 円) |
| 8 | 岩のりスープ | 530 円 (税込 583 円) |
| ★ 8 | わかめスープ | 380 円 (税込 418 円) |
| 8 | たまごスープ | 430 円 (税込 473 円) |

プラス 200 円で
(税込 220 円)
クッパに変更できます！



山口県のソウルフード
瓦そば

瓦（かわら）そばとは

オーナーが山口県出身というだけでエイトの看板商品になった「瓦そば」は、実は山口県を代表するソウルフードなんだ。熱々の瓦の上に茶そばや錦糸卵、牛肉などをのせて、麺つゆにつけて食べるの。薬味のレモンともみじおろしが彩にも使われるんだけど、これが味変に最高なんだよ！
麺はパリパリ派としっとり派、どちらも試してみてね！

★8 エイト特製瓦そば 1,500 円 (税込 1,650 円)



KIDS



ウインナー
480 円 (税込 528 円)



エイトのフライドポテト
380 円 (税込 418 円)

選べる
フレーバー
・プレーン
・コンソメ
・バター醤油

店長の手仕込唐揚げ
480 円 (税込 528 円)

コーン焼き
280 円 (税込 308 円)

焼きおにぎり
180 円 (税込 198 円)



スープにこだわったエイトオリジナル
特製冷麺

盛岡冷麺と韓国冷麺はどう違う？

冷麺の置いてない焼肉店なんてあるっけ？というくらい日本人も大好きだよね！朝鮮半島由来の冷麺は韓国冷麺と呼ばれていて、主にそば粉を使ってるんだ。エイトの冷麺は盛岡冷麺ベースで、小麦粉を麺に使っているからコシが強いのが特徴！麺のコシ、こだわりのスープ。きっと気に入るよ！

★ 8 エイト特製冷麺 930 円 (税込 1,023 円) ハーフ 680 円 (税込 748 円)

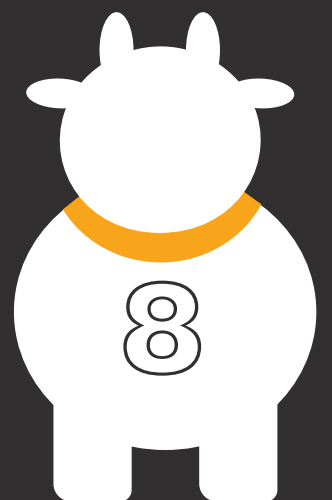
エイトのおいもとアイス 450 円 (税込 495 円)

黄金だいがく芋 350 円 (税込 385 円)

バニラアイス 320 円 (税込 352 円)

お子様
限定

ちいさな雪見だいふく 120 円 (税込 132 円)



SWEETS

当たり前だろー



落としたお箸
交換します。

We'll replace the chopsticks
you dropped.

8

っ

の

約

束



厳選メニューに自信あり

あれやこれや
と勧めます。



We'll recommend all of
our menus. Eat all.

チアーズ！お邪魔します



あなたの乾杯
参加します。

We'll join in your "Cheers!" .

焦がしちゃやーよ

火加減お任せ
火の用心。



Leave the heat of the grill
to us!

ご注文はほどほどに...



お肉を残すと
牛がキレます。

If you leave the meat, the
cows get angry.

カメラマンとしてね

記念のお写真
参加します。



We'll participate in a
commemorative photo shoot.

皿洗いやるかね？



財布忘れても
奢りません。

If you forget your wallet, we
won't buy you a drink.

美味しいの一言に
やる気が出ます。

If you say it tastes good, it motivates us!



極上の近江牛



売切御免
特選近江牛タン
2,180 円 (2,398 円)

最高の肥育技術と手間暇かけて育てられることによる繊細な旨味と脂味が近江牛の特徴です。エイト厳選の近江牛をご賞味ください。



特選近江牛カルビ
1,980 円 (2,178 円)

特選近江牛ハラミサガリ
売切御免 1,980 円 (2,178 円)



特選近江牛サーロイン
2,080 円 (2,288 円)

近江牛小腸
980 円 (1,078 円)

近江牛レバー
1,080 円 (1,188 円)

揉みダレ

提供するお肉にしっかり染み込ませる揉みダレは、牛、豚、鶏それぞれ、さらに各部位によってダレを使い分けています。肉本来の旨味を最大限に引き出す。それが揉みダレの役割です。

すだちダレ

これまでない、すだちダレ。濃厚な味、程よい酸味をもつすだちに特製のダレを合わせ、焼肉エイトオリジナルのすだちダレが出来上がりました。牛タンとの組み合わせはまさに傑作です。

つけダレ

非加熱製法にこだわり、風味と香りが際立った、これぞ秘伝の万能つけダレ。口に残るお肉の後味を満足なものに仕上げます。

秘伝のタレ

焼肉エイトは北海道にある1985年創業の老舗焼肉店秘伝のタレを特別に分けていただきました。

