

DRINK

当店では、お一人様につきワンドリンクのご注文をお願いしております。

NON-ALCOHOL

NON-ALCOHOL COCKTAIL

エスプレッソトニック	850
ピンクグレープフルーツクーラー	850
ブルーベリーコーク	850
ピーチオランジーナ	850
グリーンアップルキウイエール	850
ブルーハワイ	850
ストロベリーレモネード	850
オレンジスカッシュ	850
レモネード ラテ	900
ブルーベリー ラテ	900
ソフトドリンク 各種	700

／ コーラ / ジンジャー / パイン / クランベリー /
／ グレープフルーツ / オレンジ / トニック

CAFE

珈琲 〈 hot / ice 〉	750
カフェオレ 〈 hot / ice 〉	780
アールグレイ 〈 hot / ice 〉	750
ピーチティー 〈 hot 〉	750
キャラメルティー 〈 hot 〉	750



Instagram
@eighthiroshima



TikTok

082 545 5580

6F Shintenchí-Leisure Bldg.,1-9 Shintenchí, Naka-ku,Hiroshima.JPN



GRAND MENU

APPETIZER / RECOMMEND / SALAD / AJILO / PASTA / PIZZA / DRIA / DESSERT / DRINK

APPETIZER

ポテトフリット
ヨッピーソースとマヨネーズ1,000

カリッと香ばしいポテトに香り豊かなパルメザンチーズをその場でトッピング。ピリ辛なヨッピーソースとマヨネーズをディップして

明太じゃがバター 880

ヤンニョムチキン&
ハニーマスタードチキン 880

ローストビーフ
わさびのソース 1,180

明太トースト 660

ガーリックトースト 500

チーズボール 580

フライバスケット 1,280

ヤンニョムチキン
チーズボール
ポテト



ポテトフリット ヨッピーソースとマヨネーズ

盛り付け内容は季節・仕入れ状況によって変更する場合がございます。

FOOD

RECOMMEND

牛リブロースの
サイコロステーキ
1,880

柔らかくジューシーな
牛リブロースを食べや
すくサイコロステーキに
玉ねぎたっぷりのシャ
リアビンソースで。



SALAD

生ハムと半熟卵のシーザーサラダ 950

スモークサーモンとアボカド 1,080

モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ 1,580

女性に人気の一品。たっぷりのトマトとクリーミーなモッツアレラ
チーズのサラダ仕立てです。



AJILO

エビとマッシュルームのアヒージョ 990

カマンベールチーズとベーコンのアヒージョ 990

PIZZA

マルゲリータ 1,350

クアトロフォルマッジ 1,350

半熟卵と
ベーコンのピザ 1,350

DRIA

半熟卵のカレードリア 990

エビとキノコのドリア 1,100

PASTA

厚切りベーコンの濃厚カルボナーラ 1,280

パルメザンチーズと粗挽き肉のミートソース 1,480

イカと大葉の明太子クリームパスタ 1,550

定番の大葉と明太子の組み合わせを、コクのあるクリームパスタで。

エビとアボカドのジェノベーゼ 1,380

バジルたっぷり、濃厚なジェノベーゼパスタです。



盛り付け内容は季節・仕入れ状況によって変更する場合がございます。

DESSERTS

SPECIALTY

ミニパフェ3種食べ比べ ¥1,480

その時美味しいフルーツを味わうミニパフェ3種とフライドポテトを組み合わせた、
甘い⇄塩っぱいの至福のループをお楽しみください。



○季節や仕入れ状況により
内容を変更する場合がございます。

至高のバスチー 920

eight定番のとろけるバスクチーズケーキ

イタリア産マスカルポーネの
ティラミス 920

苦みと甘さのバランスが絶妙な、お酒にも合うデザート

はちみつトースト 1,380

定番はちみつトーストをデニッシュトーストでアレンジ

プリンのつけアイス 880

ほろ苦さとバニラの香り豊かな自家製プリンにまんまるアイスを

バナナのキャラメリゼ
クランブルケーキ 920

サクサク食感が癖になる、バナナのキャラメリゼとご一緒に

キャラメルナッツと
アイスコーヒーゼリー 880

大人な苦味に、香ばしいナッツと濃厚アイスがアクセント

季節フルーツとフォンダンショコラ 950

濃厚クーベルチュールチョコが中からとろける逸品

パイナップルと
アールグレイのタルト 1,020

パイナップルとアールグレイ香るクリームが爽やかな
大人のタルト



はちみつトースト



プリンのつけアイス



バナナのキャラメリゼクランブルケーキ



季節フルーツと
フォンダンショコラ



パイナップルと
アールグレイの
タルト

FOOD

RECOMMEND

牛リブロースの
サイコロステーキ

1,880

柔らかくジューシーな
牛リブロースを食べや
すくサイコロステーキに
玉ねぎたっぷりのシャ
リアピンソースで。

APPETIZER

ミックスナッツ 450

ドライマンゴー 450

ナッツ・ドライマンゴー・
アーモンドチョコ盛合せ 900

オイルサーディン
& バケット 780

マカロン 880

アーモンドチョコ 550

ローストビーフ
わさびのソース 1,180

ハム盛合せ 990

チーズ盛合せ 1,080

ハム&チーズ盛合せ 1,580

PIZZA

マルゲリータ 1,350

クアトロフォルマッジ 1,350

PASTA

厚切りベーコンの濃厚カルボナーラ 1,280

イカと大葉の明太子クリームパスタ 1,550

定番の大葉と明太子の組み合わせを、コクのあるクリームパスタで。

HOT APPETIZER

ポテトフリット
ヨッピーソースとマヨネーズ
1,000

カリッと香ばしいポテト
にパルメザンチーズを
その場でトッピング。ピリ
辛なヨッピーソースとマ
ヨネーズをディップして

ヤンニョムチキン&
ハニーマスタードチキン 880

明太トースト 660

明太じゃがバター 880

ガーリックトースト 500

チーズボール 580

フライバスケット 1,280

ヤンニョムチキン
チーズボール
ポテト -----

AJILO

エビとマッシュルームの
アヒージョ 990

盛り付け内容は季節・仕入れ状況によって変更する場合がございます。



DESSERT / APPETIZER / RECOMMEND
HOT APPETIZER / PIZZA / AJILO / PASTA



GRAND MENU



DESSERTS

SPECIALTY

ミニパフェ3種食べ比べ ¥1,480

旬のフルーツを味わうミニパフェ3種とフライドポテトを組み合わせた、甘い⇄塩っぱいの至福のループをお楽しみください。



●ミニパフェは
季節や、仕入れ状況により
内容を変更する場合がございます

至高のバスチー

920

材料一つ一つの配合から焼き方まで
試行錯誤し、こだわり抜いた至高の
一品。迷ったらまずコチラ。



イタリア産

マスカルポーネのティラミス

920

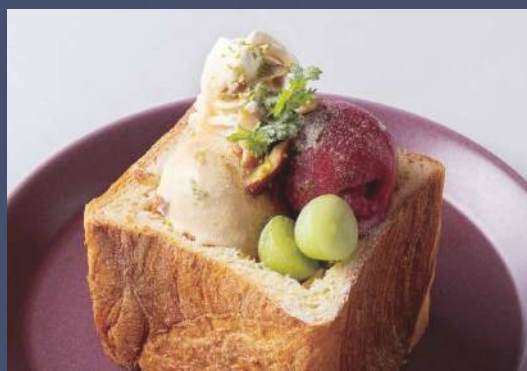
イタリア産マスカルポーネをふんだ
んに使用したエスプレッソのほろ苦
さも感じる大人のデザート。



はちみつトースト

1,380

定番のはちみつトーストを、eightで
は食感と風味豊かなデニッシュト
ーストでアレンジ。



プリンにつけアイス

880

ほろ苦いキャラメルとバニラの香リ
が際立つ自家製プリンの上に、まん
まるアイスをのけました。



バナナのキャラメリゼ

クランブルケーキ

920

サクサクのクランブルとバナナを練り
こんだしっとりパウンドケーキ。バナナ
のキャラメリゼとご一緒にどうぞ。



キャラメルナッツと

アイスコーヒーゼリー

880

大人な苦みのコーヒーゼリーに、香
ばしくローストしたナッツ、濃厚バニ
ラアイスをトッピング。



季節フルーツと

フォンダンショコラ

950

濃厚クーベルチュールチョコがたっ
ぷり、割ると中からとろけるフォンダ
ンショコラ。



パイナップルと

アールグレイのタルト

1,020

爽やかなパイナップルとアールグ
レイ香るクリームが心地よい、大人
のタルトです。





BAR
Instagram



PARTY
Instagram

082 545 5580
6F Shintenchi-Leisure Bldg.,
1-9 Shintenchi, Naka-ku, Hiroshima.JPN



DRINK MENU

当店では、お一人様につきワンドリンクの
ご注文をお願いしております。



Instagram



Tiktok

価格はすべて税込表記です

EIGHT クラフトカクテル

EIGHT CRAFT COCKTAIL

自家製リモンチェッロ ¥950

爽やかなレモンの香り
すっきりとした飲みごたえが心地よい

桜尾レモントニック ¥1,050

広島県産「桜尾ジン」を堪能するジントニック

生しょうがのモスコミュール ¥1,100

生姜をじっくりと漬け込んだ
ジンジャーシロップを使用

生絞りフルーツフィズ ¥980

＜レモン / パイン / キウイ＞
3種のフルーツからお選びください

EIGHT CRAFTハイボール ¥1,000

まろやかな口当たり
飲みやすさを追求したCRAFTハイボール

BLEND モヒート ¥1,400

オリジナルブレンドのラム酒を使用

エスプレッソマティーニ ¥2,000

自社焙煎のフルーティな珈琲豆から抽出した
コクのあるエスプレッソを使用

真夜中の珈琲カクテル ¥1,050

ほろ苦いエスプレッソリキュールを使った
甘すぎず、ほんのりビターな一杯

スタンダードカクテル

STANDARD COCKTAIL

ジントニック All ¥900

ジンバック

ジンリッキー

ウォッカトニック

ソルティドッグ

スクリュードライバー

テキーラトニック

テキーラサンライズ

テキーラカシスバック

ソルクバーノ

キューバリバー

デイトトニック

チャイナブルー

スプモーニ

アマレットジンジャー

ティフィンジンジャー

ファジーネーブル

カシスオレンジ

カンパリオレンジ

カルーアミルク

シェイク・ステア

SHAKE & STIR

ホワइटレディ	¥1,600
バラライカ	¥1,600
神風	¥1,700
マルガリータ	¥1,700
ダイキリ	¥1,600
マティーニ	¥1,700
ネグローニ	¥1,700
アレキサンダー	¥1,800
グラスホッパー	¥1,800
XYZ	¥1,700
マンハッタン	¥1,700

スピリッツ・リキュール

SPIRITS & LIQUEUR

GIN

ボンベイ サファイア	¥950
タンカレー	¥950
桜尾	¥1,000
ヘンドリクス	¥1,300
モンキー47	¥1,500

スピリッツ・リキュール

SPIRITS & LIQUEUR

VODKA

ズブロッカ バイソングラス	¥900
ストリチナヤ	¥1,100
グレイグース	¥1,300
シロック	¥1,300

TEQUILA

サウザ シルバー	¥900
クエルボ ゴールド	¥950
オルメカ	¥1,100
1800 レポサド	¥1,300

RUM

ハバナクラブ 3年	¥900
バカルディ ホワイトラム	¥950
キャプテンモルガン スパイスラム	¥1,000
セルバレイ チョコレートラム	¥1,400

スピリッツ・リキュール

SPIRITS & LIQUEUR

LIQUEUR

カシス All ¥900

ピーチ

マンゴー

ティフィン(紅茶)

パッソア(パッションフルーツ)

コアントロー(オレンジピール)

カンパリ(ハーブ)

ディタ(ライチ)

カルーア(珈琲)

モーツァルト(チョコレート)

ベイリーズ(バニラ)

フランジェリコ(ヘーゼルナッツ)

アマレット(あんず)

マリブ(ココナッツ)

お好みの割り方をお申し付け下さい

ソーダ	オレンジ
トニック	ミルク
ジンジャー	グレープフルーツ
コーラ	

広島リキュールカクテル

HIROSHIMA LIQUEUR COCKTAIL

柚子トニック All ¥900

八朔ジンジャー

Shiroi ラフランスジンジャー

Shiroi ライチトニック

Shiroi シャルドネミルク

錫杖梅酒 <ソーダ/ロック/水>

ビール・ビールカクテル

BEER & BEER COCKTAIL

アサヒ スーパードライ ¥830

コロナエキストラ ¥930

シャンディガフ ¥900

レッドアイ ¥900

アサヒ ドライゼロ ¥780

焼酎

SHOCHU

キンミヤ All ¥900

中々(麦)

飫肥杉(芋)

お好みの割り方をお申し付け下さい

ソーダ 水 ロック 緑茶 烏龍茶

赤ワイン

RED WINE

オリオン カベルネ(チリ)

glass ¥900 / bottle ¥5,000

オノロ ベラ(スペイン)

glass ¥1,000 / bottle ¥6,000

ヴァルボリチェッラ スペリオール(イタリア)

bottle ¥7,300

カサーレ ヴェッキオ(イタリア)

bottle ¥8,500

白ワイン

WHITE WINE

オリオン ソーヴィニヨン ブラン(チリ)

glass ¥900 / bottle ¥5,000

フィラ ビアンコ(イタリア)

glass ¥1,000 / bottle ¥6,000

グレッセール リースリング(フランス)

bottle ¥6,800

ピスルーシャブリ(フランス)

bottle ¥8,500

オレンジワイン

ORENGE WINE

オリヴィエ コスト オレンジ(フランス)

glass ¥1,000 / bottle ¥6,000

ワイン・スパークリングカクテル

WINE & SPARKLING COCKTAIL

RED WINE

キティ ¥950

カリモーチョ ¥950

アメリカンレモネード ¥950

サングリア(赤) ¥1,000

WHITE WINE

スプリッツァー ¥950

オペレーター ¥950

キール ¥950

サングリア(白) ¥1,000

SPARKLING WINE

ミモザ All ¥1,000

ベリーニ

キールロワイヤル

スパークリングワイン

SPARKLING WINE

コント・ド・シャンベリ ブリュット(スペイン)

glass ¥1,000 / bottle ¥5,000

シャンパン

CHAMPAGNE

モエ エ シャンドン ブリュット
bottle ¥15,000

ドン ペリニヨン
bottle ¥55,000

ウイスキー

WHISKEY

SCOTCH -ISLAR-

アードベッグ10y	¥1,300
ラフロイグ10y	¥1,300
アイリーク	¥1,300
カリラ12y	¥1,500
ブルックラディ	¥1,500
ボウモア12y	¥1,500

SCOTCH -ISLANDS-

ハイランドパーク12y	¥1,400
タリスカー10y	¥1,400
アラン10y	¥1,400

SCOTCH -HIGHLAND-

ロイヤルロッホナガー12y	¥1,200
グレンモーレンジ オリジナル	¥1,300
ダルモア12y	¥2,300
オーバン14y	¥2,300

ウイスキー

WHISKEY

SCOTCH -SPEYSIDE-

グレンフィディック12y	¥1,300
グレンリベット12y	¥1,300
グレンリベット18y	¥2,500
マッカラン12y	¥2,700

SCOTCH -LOWLAND-

オーヘントッシャン12y	¥1,300
--------------	--------

SCOTCH -CAMPBELTOWN-

スプリングバンク10y	¥1,500
グレンスコシア18y	¥5,000

BLENDED

バランタインファイネスト	¥1,000
オールドパー12y	¥1,500
シーバスリーガル12y	¥1,300
デュワーズ12y	¥1,300

BRANDY

ドンピエール V.S.O	¥1,000
ヘネシー V.S.O.P	¥3,000

ウイスキー

WHISKEY

CANADIAN

カナディアンクラブ ¥1,000

クラウンローヤル ¥1,100

AMERICAN

ジャックダニエル ¥1,200

ジンビーム ブラック ¥1,200

メーカーズマーク ¥1,200

ワイルドターキー
スタンダード ¥1,200

ウッドフォードリザーブ ¥1,300

IWハーパー ゴールドメダル ¥1,000

IWハーパー 12y ¥1,800

オールドボーグ ¥2,300

ブラントン ¥2,500

ブッカーズ ¥2,700

ウイスキー

WHISKEY

IRISH

バスカー ¥1,000

ブッシュミルズ10y ¥1,000

ジェムソン ¥1,000

カネマラオリジナル ¥1,300

レッドブレスト12y ¥1,300

JAPANESE

スペシャルリザーブ ¥1,200

戸河内 ¥1,500

竹鶴 ¥2,000

山崎 ¥2,000

余市 ¥2,000

碧Ao ¥2,300

宮城峡 ¥2,400

響 ¥2,400

白州 ¥2,500

ノンアルコールカクテル

NON-ALCOHOL COCKTAIL

ピンクグレープフルーツ
クーラー All ¥850

ベリーベリーコーク

グリーンアップルキウイエール

ピーチオレンジーナ

ソフトドリンク

SOFT DRINK

コーラ All ¥700

ジンジャーエール

ドライトニックウォーター

クランベリー

果汁100%グレープフルーツ

果汁100%パイン

珈琲

COFFEE

珈琲 < HOT / ICE > ¥750

当店の珈琲は「24/7 coffee&roaster」の豆を使用

24/7 coffee&roaster

珈琲好きな方はもちろん、苦手な方や紅茶
やハーブティーがお好きな方にも。

産地や品種を混ぜない厳選した、果実味
あふれる単一豆だけをすっきりとした

飲みやすい味わいの自家焙煎でお届け。



web shop

カフェオレ < ICE > ¥780

紅茶

TEA

アールグレイティー < HOT / ICE > ¥750

ピーチティー < HOT > ¥750

キャラメルティー < HOT > ¥750

烏龍茶 / 緑茶 < HOT / ICE > ¥700