

会席料理

昼席 長松花堂弁当 (平日のみ)

三、八五〇円

竹コース (平日のみ)

小鉢、椀盛り、お造り、焼き八寸、蒸し物、炊き合わせ、食事、止め椀、水菓子

七、七〇〇円

楓コース

前菜、椀盛り、お造り、強肴、焼き物、炊き合わせ、食事、止め椀、水菓子

一、〇〇〇円

夜席 料理長おすすめ

前菜、椀盛り、お造り、強肴、焼き物、炊き合わせ、食事、止め椀、水菓子

一六、五〇〇円

松コース

前菜、椀盛り、お造り、強肴、焼き物、炊き合わせ、食事、止め椀、水菓子

一三、二〇〇円

御祝会席

祝皿、椀盛り、お造り、揚げ物、蒸し物、多嬉合わせ、食事、留め椀、水菓子

一六、五〇〇円

法要会席

先付け、前菜、椀盛り、お造り、揚げ物、焼き物、炊き合せ、食事、止め椀、水菓子

一一、〇〇〇円

天ぷら

昼席

小鉢、天ぷら(車海老4本・魚3種・野菜6種)、茶碗蒸し、口直しのサラダ、食事、水菓子

八、八〇〇円

小鉢、お造り、天ぷら(車海老4本・魚3種・野菜6種)、茶碗蒸し、口直しのサラダ、食事、水菓子

一一、〇〇〇円

夜席

小鉢、天ぷら(車海老4本・魚3種・野菜5種)、蒸し物、口直しのサラダ、食事、水菓子

一三、二〇〇円

小鉢、お造り又は前菜、天ぷら(車海老4本・魚3種・野菜5種)、蒸し物、口直しのサラダ、食事、水菓子

一六、五〇〇円

前菜、お造り、天ぷら(車海老5本・魚3種・野菜5種)、蒸し物、口直しのサラダ、食事、水菓子

一二、〇〇〇円

ステーキ

昼席 ステーキ御膳

網焼きステーキ、小鉢、サラダ、ご飯、赤出汁、デザート

四、一八〇円

鉄板焼き

前菜、サラダ、スープ、鉄板焼き(車海老・国産牛・焼き野菜)、食事、デザート

八、八〇〇円

夜席

鉄板焼き

前菜、サラダ、スープ、鉄板焼き(黒毛和牛・焼き野菜)、食事、デザート

一三、二〇〇円

前菜、サラダ、スープ、鉄板焼き(海鮮2種・黒毛和牛・焼き野菜)、食事、デザート

一六、五〇〇円

前菜、サラダ、スープ、鉄板焼き(伊勢海老or鮑・黒毛和牛・焼き野菜)、食事、デザート

一二、〇〇〇円

鍋コース

すっぽん鍋

前菜、箸休め、お造り、スープ、すっぽん鍋、雑炊、水菓子

一六、五〇〇円

冬

前菜、箸休め、お造り、スープ、合い肴、雑炊、水菓子

一六、五〇〇円

しゃぶしゃぶ

前菜、お造り、しゃぶしゃぶ黒毛和牛、盛り野菜、さしめん、水菓子

一三、二〇〇円

すき焼き

前菜、お造り、すき焼黒毛和牛、盛り野菜、うどん、水菓子

一三、二〇〇円

海鮮鍋

前菜、お造り、海鮮鍋、雑炊、水菓子

一六、五〇〇円

河豚コース

ご予約の際は三日前迄にお願い申し上げます

先付け、湯引き、お造り、焼き物、揚げ物、河豚鍋、雑炊、水菓子

(養殖) 一三、二〇〇円

(天然・養殖) 一六、五〇〇円

(天然のみ) 一二、〇〇〇円

期間限定十月〜三月

会 社 松 花 堂

〒468-0061 名古屋市天白区八事天道705番地
ご予約電話(052)834-1111 FAX(052)834-1100
URL: <http://www.shofukaku.jp/>

ご予約はお電話又はインターネットで承っております。

◆天候、仕入れの都合により、内容が変更になる場合がございます。
※消費税込み・サービスタ料10%別途

新春に寿ぎの心を込めて



4段おせち
73,440円(税込)

初春を寿ぐ華やぎのおもてなし



2段おせち
77,760円(税込)

六万八千円

消費税は別途申し受けます。

巻の重

- 一、伊勢海老安盛り
- 一、数の子床漬け
- 一、田作り
- 一、栗きんとん
- 一、黒豆

式の重

- 一、銀鯉西京焼き
- 一、魚の子旨煮
- 一、紅白かまぼこ
- 一、卵巻き
- 一、お煮染め

参の重

- 一、鰯艶煮
- 一、イクラ味噌油漬け
- 一、明太子漬け
- 一、さごし
- 一、鶏けんらん卵射込み
- 一、松茸佃煮
- 一、竹の子旨煮
- 一、梅人参香り漬け
- 一、花蓮根甘酢漬け

与の重

- 一、鮑旨煮
- 一、車海老
- 一、穴子佃煮
- 一、にしん昆布巻き
- 一、黒毛和牛佃煮
- 一、松笠葱姑旨煮
- 一、松長芋ボン酢漬け
- 一、青梅甘露煮
- 一、酢牛蒡

※料理内容の一部が変更になる場合もございます。

七万二千円

消費税は別途申し受けます。

壺の重

- 一、子持ち鮎甘露煮
- 一、キャビア
- 一、鯛艶煮
- 一、穴子昆布巻き
- 一、唐墨
- 一、特上かまぼこ
- 一、特上鮑
- 一、赤海鼠

式の重

- 一、鰻佃煮
- 一、甘鯛若狭焼き
- 一、車海老
- 一、双身椎茸
- 一、イクラ
- 一、松茸佃煮
- 一、アスパラ八幡巻き
- 一、牛肉佃煮

※料理内容の一部が変更になる場合もございます。
※料理の写真はイメージです。実際と異なる場合がございます。



活きの良さで鮮度が光る！期間限定泳ぎとらふぐコース

期間「10月～3月」

ご注文は2名様から承ります

仕入れの都合上ご来店の前3日前までに
ご予約をお願いいたします

天然コース・・・お1人様 24,200円

天然&養殖コース・・・お1人様 18,150円

養殖コース・・・お1人様 14,520円

価格には消費税・奉仕料が含まれています



炙り&生でっさ



泳ぎとらふぐ使用



炭火焼き

- ◆ 水菓子
 - ◆ 雑炊
 - ◆ ふぐ鍋
 - ◆ 揚げ物
 - ◆ 炭火焼き
 - ◆ お造り
 - ◆ 湯引き
 - ◆ 先付
- とらふぐコース
献立



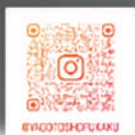
オリジナルから揚げ



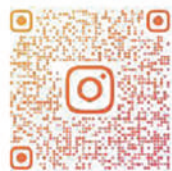
八事 松徳園

愛知県名古屋市天白区八事天道 705 番地

予約電話番号:052-834-1111



八事 松徳園



@YAGOTOSHOFUKAKU

前日までの完全予約制でディナータイムのみ
割烹カウンター営業開始です(一日限定4名様まで)
好きな品をお好きな量だけ!
美食と美酒をご堪能ください
予約電話番号 052-834-1111

