

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、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)、蒸し物、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)、蒸し物、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)、本日の1品、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)、本日の1品、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)、本日の1品、口直しのサラダ、食事、水菓子

一三、二〇〇円

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

一三、二〇〇円

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

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) 一三、二〇〇円

期間限定十月〜三月

八事 松 徳 園

ご予約はお電話にて承っております。

〒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/>



@YAGOTOSHOFUKAKU

◆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・サービス料10%別途

日頃より、八事松楓閣をご贖いいただきまして、

誠にありがとうございます

まだまだ寒い日が続いておりますが、いよいよ桜の季節が近づいて参りました。

八事松楓閣の前にも樹齢五十年は超えるであろう大きな桜の木がございます。二階の和室からは窓越しに間近で楽しんで頂けます。春の特別メニューと致しまして、四月一日から五月三十一日まで「蛤鍋コース」をご用意してお待ちいたしております。

また、三月二十日より四月二十日までの間は夜の各コースの前菜に田楽三種（螢鳥賊・よもぎ麩・新筍）をご用意し、春の雰囲気を感じて頂きたいと思っております。

なお、原材料の高騰等により五月一日より料金の改定をさせていただきます。よろしくお願い申し上げます。

皆様のご予約、お待ちしております。

ご予約電話 〇五二・八三四・一一一

八事



価格変更のご案内（令和7年5月1日より）

会席料理

昼席 長松花堂弁当（平日のみ）

四、四〇〇円

竹コース（平日のみ）

小鉢、碗盛り、お造り、焼き八寸、蒸し物、炊き合わせ、食事、止め碗、水菓子

八、八〇〇円

楓コース

前菜、碗盛り、お造り、強肴、焼き物、炊き合わせ、食事、止め碗、水菓子

一、一〇〇円

夜席 料理長おすすめ

前菜、碗盛り、お造り、強肴、焼き物、炊き合わせ、食事、止め碗、水菓子

一七、六〇〇円

松コース

前菜、碗盛り、お造り、強肴、焼き物、炊き合わせ、食事、止め碗、水菓子

一三、一〇〇円

御祝会席

祝皿、碗盛り、お造り、揚げ物、蒸し物、多嬉合わせ、食事、留め碗、水菓子

一七、六〇〇円

法要会席

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

（昼席）一二、一〇〇円
（夜席）一六、五〇〇円

天ぷら

昼席

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

九、三五〇円

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

一一、五五〇円

夜席

小鉢、天ぷら（車海老4本・魚3種・野菜5種）、本日の1品、口直しのサラダ、食事、水菓子

一四、三〇〇円

小鉢、お造り又は前菜、天ぷら（車海老4本・魚3種・野菜5種）、本日の1品、口直しのサラダ、食事、水菓子

一七、六〇〇円

前菜、お造り、天ぷら（車海老5本・魚3種・野菜5種）、本日の1品、口直しのサラダ、食事、水菓子

二三、一〇〇円

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、九五〇円

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

一一、〇〇〇円

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

一四、三〇〇円

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

一七、六〇〇円

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

二三、一〇〇円

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

一七、六〇〇円

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

一四、三〇〇円

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

一四、三〇〇円

海鮮鍋

前菜、お造り、海鮮鍋、雑炊、水菓子

一七、六〇〇円

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

（天然・養殖）一六、五〇〇円
（天然のみ）二二、〇〇〇円

期間限定十月〜三月

八事 松徳園

ご予約はお電話にて承っております。

〒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/>



@YAGOTOSHOFUKAKU

◆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・サービス料10%別途

蛤 鍋コース



15,000円

(消費税、サービス料別)

※3日前までにご予約下さい



蛤鍋 メニュー

- 前菜
 - 蛤手毬寿司
 - 蟹マヨネーズ和えトマト釜
 - 帆立フライ ライム フリルレタス トリュフ塩
- 焼き物
 - 焼き蛤
- お造り
 - 桜鯛 赤身
 - あしらい 土佐醤油
- 蛤鍋
 - 地蛤 桜鯛 筍 椎茸 人参
 - 九条葱 壬生菜 絹ごし豆腐
- 食事
 - フカヒレ煮麺
 - 青梗菜 薬味
- 水菓子
 - 季節の果物 キラキラゼリーかけ

※天候、仕入れ等の都合により材料の一部が変わる場合がございます



写真はイメージです

〒468-0061

名古屋市天白区八事天道 705

八事 松楓閣

TEL 052-834-1111