

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

一二、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、多婚合わせ、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

一三、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

一三、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、きしめん、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）一二、〇〇〇円

期間限定十月〜三月

八事 ね 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/>



◆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

特別企画 金曜日の夜

7月～11月の毎週金曜日

週末の夜は八事松楓閣で美味しい食事をお楽しみください
金曜日の夜席だけの特別企画です

プレミアムフライデーナイト

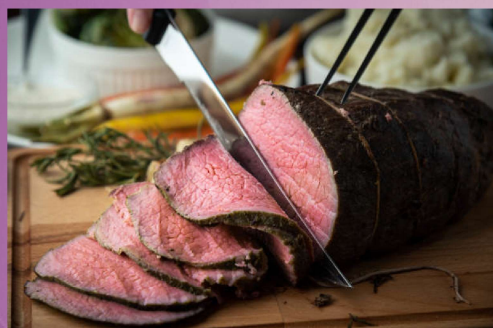
お席に限りがございますので、ご予約にてお越しくださいませ
お席の指定はできませんのでご了承ください

お一人様 11,000円
(税・サービス料込)

フリードリンク (90分)
プラス 2,000円
(税・サービス料込)



前菜 季節により変わります



自家製ローストビーフ



季節の天ぷら盛り合わせ

前菜	月替わりメニュー
揚げ物	季節の天ぷら盛り合わせ
強い肴	ローストビーフ サラダ仕立て
蒸し物	茶碗蒸し
食事	搔き揚げ天井 香の物 赤出汁
水菓子	月替わりメニュー

八事 松楓閣

〒468-0061

名古屋市天白区八事天道705

TEL 052-834-1111

夜席営業時間 17:00～22:00

オーダーストップ 21:30