

最高品質の
「活」にこだわって
仕入れています



漁業者との抜群の仕入れ力を生かし、
各地より新鮮な海鮮素材を集めました。

店舗内にあるだけではなく、
漁港より活きたまま仕入れた
魚介類が元気に泳いでいます。

その他、旬の食材も

盛りだくさんご用意しています。

改まつた慶弔ごとのお席、宴会、食事会等、
用途に応じて大小の個室や、

テーブルでの椅子席も御座います。

また、会席コースもご予算に応じ

本紙掲載メニュー以外にも

様々なコースをご用意いたしました。

お気軽にお問い合わせくださいませ。

特別な日を

SHOUKEN



会席料理

ご家族様のお慶びのご宴席

晴れやかなお料理と共に

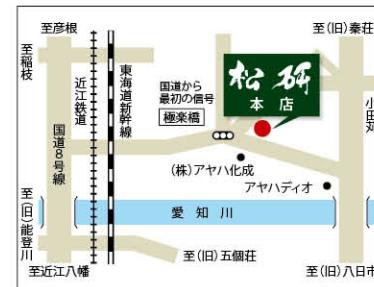
豊富な宴会料理やプランで
皆様のお越しをお待ちしております



本店 予約のみ営業

TEL0749(45)0471
東近江市小田町834-1

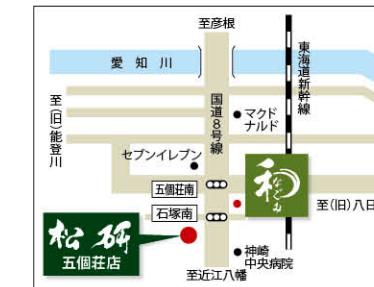
50名様迄の宴会OK!



五個荘店

TEL0748(48)8166
東近江市五個荘石塚町124-3

70名様迄の宴会OK!



守山店

TEL077(514)1777
守山市金森町630

80名様迄の宴会OK!



全店、車椅子OK・バリアフリー、
店舗でのご利用お待ちしております。



要予約 無料送迎バス運行中!

※詳しくは各店までお問い合わせください、HPをご覧ください。
台数に限りがありますので、お早めにご予約願います。

●掲載商品はすべてイメージです。●掲載商品はすべて税別価格です。●各料理内容は予告なしに変更する場合があります。
●当日の人数の変更・料理内容の変更はお許しください。●2023年12月現在の価格です。

※季節、仕入れの都合により料理内容が写真と異なる場合があります。



各店舗の営業時間・詳細は
Shouken HPでご確認ください

活ふぐ会席コース 11月～3月

※詳しくは、店舗へお問い合わせください。



写真はイメージです

活とらふぐ 白子コース 白子と唐揚げ付き

お一人様八、九八〇円(税込)

※2名様より承ります。
白子天麸羅、鍋白子、焼白子の
いずれか一種お選び下さい。

皮刺し 活てつちり
とらふぐ唐揚げ 白子
てつさ 雑炊 デザート



各宴会コースの献立の詳細はホームページをご覧ください。



写真はイメージです

活とらふぐ 満喫コース 唐揚げ付き

お一人様七、四八〇円(税込)

※2名様より承ります。

皮刺し 活てつちり
とらふぐ唐揚げ
てつさ 雑炊 デザート



松研名物

活とらふぐ てつちり・ てつさコース

お一人様五、九八〇円(税込)

※2名様より承ります。
皮刺し 活てつちり
てつさ 雜炊 デザート

ノンアルコール	アルコール
飲み放題プラン	飲み放題プラン
一、二〇〇円(税込)	二、〇〇〇円(税込)
詳細はHPで	詳細はHPで

ご注意
※お席のご利用は120分までとなります。
※ラストオーダーは、お時間終了の10分前となります。
※グラス交換でのドリンクご提供となります。
※飲み残しは追加料金を頂くことがあります。
※お車を運転される方には酒類の提供は致しかねます。
※20歳未満の飲酒は法律により禁じられています。

近江牛
 ピワマス
 近江海老
 赤こんにく
 近江野菜
 わかやま
 鮎

近江の味覚会席

近江牛ステーキ・鮑寿司付き

近江の味覚会席フルコース

八、九八〇円(税込)

（全9品）
 先付・刺身・洋皿・揚物・台物
 近江の逸品・飯物・汁・デザート



写真はイメージです



写真はイメージです

近江牛陶板
ステーキコース
六、八八〇円(税込)
（全9品）
 先付・刺身・洋皿
 揚物・台物
 焼物・飯物
 汁・デザート



写真はイメージです

近江牛
柳川鍋コース
五、五八〇円(税込)
（全8品）
 先付・刺身・煮物
 揚物・台物
 飯物・汁・デザート

※季節により献立の内容が変わります。
詳しくは、店舗へお問い合わせください。

旬の会席コース

さざんか

山茶花 八、八〇〇円(税込)

おすすめ

（全10品）
 先付・刺身
 洋皿・寿司
 赤出し・おしのぎ
 デザート



写真はイメージです



写真はイメージです



写真はイメージです

旬の会席
椿

六、五〇〇円(税込)

（全10品）
 先付・刺身
 揚物・台物
 寿司・赤出し
 おしのぎ・デザート

ふくじゅそう
福寿草
七、五〇〇円(税込)

（全10品）
 先付・刺身・蒸物
 揚物・台物・洋皿
 寿司・赤出し
 おしのぎ・デザート



各宴会コースの献立の詳細はホームページをご覧ください。

会席料理

季節・仕入れにより予告無しに料理内容が写真と異なる場合があります。

会席煌

きらめき

お一人様 七、〇〇〇円(税込)

- ・先付
・刺身
・焼物
・揚物
・台物
・蒸物
・洋皿
・寿司
・おしのぎ
・デザート



写真はイメージです

会席麗

うるわし

お一人様 六、〇〇〇円(税込)

- ・先付
・刺身
・焼物
・揚物
・台物
・蒸物
・洋皿
・寿司
・おしのぎ
・デザート



写真はイメージです

会席縁

らん

お一人様 五、〇〇〇円(税込)

- ・先付
・刺身
・焼物
・揚物
・台物
・洋皿
・寿司
・おしのぎ
・デザート



写真はイメージです

各宴会コースの献立の詳細はホームページをご覧ください。



無料送迎バスに関して

会席、コース料理の合計金額が

七〇、〇〇〇円(税込)以上(一組様)

右記の条件を満たされたお客様には『無料送迎』を承っております。送迎バス(25名まで)のご利用は10名様以上のご乗車に限らせて頂きます。またお帰りの際には、同市内ご指定場所(2ヶ所)までお送りいたします。

※詳しくは各店までお問い合わせください
か、HPをご覧ください
い。台数に限りがあり
ますので、お早めにご
予約願います。

引き出物

赤飯

一、五〇一円(税込)

※お持ち帰り専用商品につき、
消費税は8%となっております。



赤飯(箱入り)

五一八円(税込)



赤飯入り弁当
二、一七八円(税込)

赤飯入り
松華堂
赤飯入り
三、〇二五円(税込)

会席、コース料理の合計金額が 七〇、〇〇〇円(税込)以上(一組様)

右記の条件を満たされたお客様には『無料送迎』を承っております。送迎バス(25名まで)のご利用は10名様以上のご乗車に限らせて頂きます。またお帰りの際に、同市内ご指定場所(2ヶ所)までお送りいたします。

※詳しくは各店までお問い合わせください
か、HPをご覧ください
い。台数に限りがあり
ますので、お早めにご
予約願います。

飲み放題プラン(120分)

アルコール
飲み放題プラン
二、〇〇〇円(税込)
詳細はHPで

ノンアルコール
飲み放題プラン
二、〇〇〇円(税込)
詳細はHPで

ノンアルコール
飲料
◎芋・麦焼酎(ロック・水割り・お湯割り)
◎梅酒(ロック・水割り・お湯割り)
◎カクテル
◎サワー
◎ソフトドリンク
◎ノンアルコールカクテル
◎ノンアルコールドリンク
◎ノンアルコールビール

ご注意
※お席のご利用は120分までとなります。
※ラストオーダーは、お時間終了の10分前となります。
※グラス交換でのドリンクご提供となります。
※飲み残しは追加料金を頂くことがあります。
※お車を運転される方には酒類の提供は致しかねます。
※20歳未満の飲酒は法律により禁じられています。

近江会席5580円(税込)

■お品書き■

前菜

付き出し一種

刺身

琵琶湖産びわまと伊吹山のふもとで育った近江エビの造り

揚げ物

琵琶湖産ワカサギ又は小姑、野菜、近江八幡名物赤こんにゃく天ぷら

煮物

赤こんにゃく入り近江牛すじ煮込み

台物

近江牛柳川鍋

ご飯物

近江巻2カン（地元野菜、地玉子、近江米で作った松研のオリジナル巻寿司）

汁物

瀬田シジミ赤だし

デザート

永源寺産卵を使った自家製プリン

(全8品)

天候や仕入れ等により予告なしに内容が変更になる
場合がございます事をご了承下さい

近江会席 6880円(税込)

■お品書き■

前菜

付き出し三種

刺身

琵琶湖産わますと伊吹山のふもとで育った近江エビの造り

揚げ物

琵琶湖産ワカサギ又は小鯈、野菜、近江エビ、近江八幡名物赤こんにゃく天ぷら

焼き物

琵琶湖産すじえび入りグラタン

台物

A5ランク近江牛ステーキ50g

洋皿

自家製カモロース

ご飯物

国産うなぎのせ愛莊町の自然薯ご飯(近江米)

汁物

瀬田シジミ赤だし

デザート

永源寺産卵を使った自家製プリン

(全9品)

天候や仕入れ等により予告なしに内容が変更になる
場合がございます事をご了承下さい

近江会席 8980円(税込)

■お品書き■

前菜

付き出し三種

刺身

琵琶湖産びわまと伊吹山のふもとで育った近江エビの造り

揚げ物

琵琶湖産ワカサギ又は小姑、野菜、近江エビ、近江八幡名物赤こんにゃく天ぷら

台物

A5ランク近江牛ステーキ100g

洋皿

自家製カモロース

近江の逸品

湖国名産鮒ずし

ご飯物

びわますとイクラのミニ丢 (近江米)

汁物

瀬田シジミ赤だし

デザート

永源寺産卵を使った自家製プリン

(全9品)

天候や仕入れ等により予告なしに内容が変更になる
場合がございます事をご了承下さい

旬の会席【椿】

6500円（税込）

■お品書き■

前菜

近江牛すじ煮込み又は松前漬け・ゆばあんかけ豆腐・もずく酢

刺身

旬の活魚入り三種盛り令わせ

揚げ物

蒲老、琵琶湖産ワカサギ又は小姑、野菜

焼き物

自家製海鮮グラタン

台物

国産SPF豚の出汁しゃぶ又は、活魚のしゃぶしゃぶからお選びください

洋皿

自家製カモロース

ご飯物

蒸し寿司

汁物

赤だし

おしのぎ

ふのりそば

デザート

永源寺産卵を使った自家製なめらかプリン

(全10品)

天候や仕入れ等により予告なしに内容が変更になる
場合がございます事をご了承下さい

旬の会席【福寿草】7500円(税込)

■お品書き■

前菜

近江牛すじ煮込み又は松前漬け・ゆばあんかけ豆腐・もずく酢

刺身

旬の活魚入り三種盛り令わせ

揚げ物

海老、琵琶湖産ワカサギ又は小姑、野菜

台物

国産和牛すき焼き又は、海鮮寄せ鍋からお選びください

洋皿

国産和牛A5ランク使用ローストビーフ

蒸し物

三重県産雅鯛の細骨蒸し

ご飯物

海鮮入り上蒸し寿司

汁物

赤だし

おしのぎ

ふのりそば

デザート

永源寺産卵を使った自家製なめらかプリン

(全10品)

天候や仕入れ等により予告なしに内容が変更にな
場合がございます事をご了承下さい

旬の会席【山茶花】

8800円(税込)

■お品書き■

前菜四

すじ煮込み又は松前漬け・ゆばあんかけ豆腐・もずく酢

刺身

伊吹山のふもとで育った近江エビ刺身と、旬の活魚入り三種盛り令わせ

揚げ物

近江エビ・琵琶湖産ワカサギ又は小鯈・野菜

焼き物

愛知三河一色産うなぎ炭火焼き

台物

A5ランク近江牛ステーキ100g又は、活けたらふぐ小鍋からお選びください

洋皿

国産和牛A5ランク使用ローストビーフ

蒸し物

うなぎ入り茶碗蒸し

ご飯物

松茸巻き3カン又は、上握り3カンからお選びください

汁物

赤だし

おしのぎ

ふのりそば

デザート

永源寺産卵を使った自家製なめらかプリン

(全11品)

天候や仕入れ等により予告なしに内容が変更になる
場合がございます事をご了承下さい

会席コース 煌（きらめき）

7000円（税込）

前菜： 付き出し三種

刺身： 活魚入り5種盛

揚げ物： 海老と野菜の天ふくら盛

台物： すき焼き鍋

焼き物： グラタン

蒸し物： 自家製豆腐

洋四： ローストビーフ

ご飯物： 握り寿司3かん

おしのぎ： ふのりそば

デザート： 自家製プリン

全10品

会席コース 麗（うるわし）

6000円（税込）

前菜： 付き出し三種

刺身： 活魚入り3種盛

揚げ物： 海老と野菜の天ふくら盛

台物： 季節の一人鍋

焼き物： グラタン

蒸し物： 自家製豆腐

洋四： カモロース

ご飯物： 冬季＝蒸し寿司、

春夏秋＝ちらし寿司

おしのぎ： ふのりそば

デザート： 自家製プリン

会席コース 燕（らん）

5000円（税込）

前菜： 付き出し三種

刺身： 活魚入り3種盛

揚げ物： 海老と野菜の天ふう盛

台物： きのこの土瓶蒸し

焼き物： グラタン

洋四： カモロース

ご飯物： 冬季＝蒸し寿司、

春夏秋＝ちらし寿司

おしのぎ： ふのりそば

デザート： 自家製プリン

全9品