



かんこ

おかげさまで
60
周年

季節のお料理



令和六年三月〜五月(基本)

つゆ豚しゃぶコース



つゆ豚しゃぶ 若 わかむらき 紫 1人前 3,500円

◆先付け ◆造り ◆揚物盛
◆つゆ豚しゃぶ ◆うどん ◆ねぎとろ巻
飲み放題付 5,500円

つゆ豚しゃぶ 藤 ふじむらき 紫 1人前 4,000円

◆先付け ◆旬造り ◆揚物盛
◆つゆ豚しゃぶ ◆うどん ◆ねぎとろ巻
飲み放題付 6,000円

つゆ豚しゃぶ 紫 しこん 紺 1人前 4,500円

◆先付け ◆旬造り ◆揚物盛
◆つゆ豚しゃぶ ◆うどん ◆すし盛
飲み放題付 6,500円

写真は、つゆ豚しゃぶ 若紫 3,500円です。
(揚物盛・つゆ豚しゃぶ・うどん・ねぎとろ巻は2人前)

選べる牛しゃぶコース



国産牛しゃぶ 若 わかむらき 紫 1人前 4,500円

◆先付け ◆造り ◆揚物盛
◆国産牛しゃぶ ◆うどん ◆ねぎとろ巻
飲み放題付 6,500円

国産牛しゃぶ 藤 ふじむらき 紫 1人前 5,000円

◆先付け ◆旬造り ◆揚物盛
◆国産牛しゃぶ ◆うどん ◆ねぎとろ巻
飲み放題付 7,000円

国産牛しゃぶ 紫 しこん 紺 1人前 5,500円

◆先付け ◆旬造り ◆揚物盛
◆国産牛しゃぶ ◆うどん ◆すし盛
飲み放題付 7,500円

写真は、近江牛しゃぶ 紫紺 6,500円です。
(揚物盛・近江牛しゃぶ・うどんは2人前)

+1,000円で
近江牛しゃぶ
に変更できます

+2,000円で
神戸牛しゃぶ
に変更できます

※旬の素材により器・料理の内容が変わります ●各種しゃぶしゃぶコースは一部の店舗ではご提供致しておりません

充実の飲み放題

- 瓶ビール
- 焼酎(麦・芋)
- ハイボール
- チューハイ(プレーン・レモン・梅・カルピス)
- ウーロンハイ
- 日本酒(熱燗・常温)
- 梅酒
- ワイン(赤・白)
- ジンソーダ
- ジントニック
- カシスソーダ
- カシスオレンジ
- ファジーネーブル
- ピーチティー
- ウーロン茶
- コーラ
- オレンジジュース
- マンゴージュース
- ピーチジュース
- カルピス
- カルピスソーダ

+500円で
プレミアム
飲み放題

上記飲み放題プラス

- 頑固一徹 純米大吟醸(自家製清酒)
- 中々(麦焼酎)
- 富乃宝山(芋焼酎)
- 赤霧島(紫芋焼酎)
- 醗(米麦古酒ブレンド焼酎 長期熟成酒)
- 九兵衛(芋焼酎 樽熟成)
- 一刻者(芋焼酎 石蔵甕貯蔵)
- ザ・ニッカ ウイスキー
- ザ・ニッカハイボール

春の特別御膳

770円
+
で

「はまぐりと椎茸の土瓶蒸し」を
セットできます



写真は、豚しゃぶ小鍋 なばな 3,000円です。



写真は、魚しゃぶ小鍋 すみれ 4,000円です。



写真は、黒毛和牛鉄板焼 あせび 5,500円です。

つゆ豚しゃぶ小鍋 春の特別御膳



豚しゃぶ小鍋 なばな 3,000円

- ◆前菜盆(旬小鉢三種・新わかめと釜揚げしらす・さわら馬鈴薯焼)
- ◆造り ◆つゆ豚しゃぶ小鍋 ◆かにクリームコロッケ ◆季節ご飯 ◆赤だし

飲み放題付 5,000円

豚しゃぶ小鍋 すみれ 3,500円

- ◆前菜盆(旬小鉢三種・新わかめと釜揚げしらす・さわら馬鈴薯焼)
- ◆造り ◆つゆ豚しゃぶ小鍋 ◆かにクリームコロッケ ◆季節釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 5,500円

豚しゃぶ小鍋 あせび 4,500円

- ◆前菜盆(旬小鉢三種・新わかめと釜揚げしらす・さわら馬鈴薯焼)
- ◆造り ◆はまぐりと椎茸の土瓶蒸し ◆季節の茶碗蒸し ◆つゆ豚しゃぶ小鍋 ◆かにクリームコロッケ ◆季節釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 6,500円

魚しゃぶ小鍋 春の特別御膳



魚しゃぶ小鍋 なばな 3,500円

- ◆前菜盆(旬小鉢三種・新わかめと釜揚げしらす・さわら馬鈴薯焼)
- ◆造り ◆季節魚しゃぶ小鍋 ◆かにクリームコロッケ ◆季節ご飯 ◆赤だし

飲み放題付 5,500円

魚しゃぶ小鍋 すみれ 4,000円

- ◆前菜盆(旬小鉢三種・新わかめと釜揚げしらす・さわら馬鈴薯焼)
- ◆造り ◆季節魚しゃぶ小鍋 ◆かにクリームコロッケ ◆季節釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 6,000円

魚しゃぶ小鍋 あせび 5,000円

- ◆前菜盆(旬小鉢三種・新わかめと釜揚げしらす・さわら馬鈴薯焼)
- ◆造り ◆はまぐりと椎茸の土瓶蒸し ◆季節の茶碗蒸し ◆季節魚しゃぶ小鍋 ◆かにクリームコロッケ ◆季節釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 7,000円

黒毛和牛鉄板焼 春の特別御膳



黒毛和牛鉄板焼 なばな 4,000円

- ◆前菜盆(旬小鉢三種・新わかめと釜揚げしらす・さわら馬鈴薯焼)
- ◆造り ◆黒毛和牛鉄板焼 ◆かにクリームコロッケ ◆季節ご飯 ◆赤だし

飲み放題付 6,000円

黒毛和牛鉄板焼 すみれ 4,500円

- ◆前菜盆(旬小鉢三種・新わかめと釜揚げしらす・さわら馬鈴薯焼)
- ◆造り ◆黒毛和牛鉄板焼 ◆かにクリームコロッケ ◆季節釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 6,500円

黒毛和牛鉄板焼 あせび 5,500円

- ◆前菜盆(旬小鉢三種・新わかめと釜揚げしらす・さわら馬鈴薯焼)
- ◆造り ◆はまぐりと椎茸の土瓶蒸し ◆季節の茶碗蒸し ◆黒毛和牛鉄板焼 ◆かにクリームコロッケ ◆季節釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 7,500円

※旬の素材により器・料理の内容が変わります ●春の特別御膳は一部の店舗ではご提供致しておりません



写真は、魚しゃぶかえで4,500円です。



写真は、牛しゃぶかつら
季節釜飯に変更7,500円です。



写真は、にしき10,000円です。



写真は、さが
嵯峨7,500円です。

ミニ懐石料理

※献立は季節により変わります

魚しゃぶかえで4,500円

- ◆前菜盆 ◆吸物 **飲み放題付 6,500円**
◆造り ◆蒸物 ◆季節の魚しゃぶ小鍋
◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

牛しゃぶかえで5,000円

- ◆前菜盆 ◆吸物 **飲み放題付 7,000円**
◆造り ◆蒸物 ◆国産牛しゃぶ小鍋
◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

魚しゃぶけやき5,500円

- ◆前菜盆 ◆吸物 **飲み放題付 7,500円**
◆上造り ◆蒸物 ◆季節の魚しゃぶ小鍋
◆焼物 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

牛しゃぶけやき6,000円

- ◆前菜盆 ◆吸物 **飲み放題付 8,000円**
◆上造り ◆蒸物 ◆国産牛しゃぶ小鍋
◆焼物 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

魚しゃぶかつら6,500円

- ◆前菜盆 ◆上吸物 **飲み放題付 8,500円**
◆特上造り ◆蒸物 ◆季節の魚しゃぶ小鍋
◆焼物 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

牛しゃぶかつら7,000円

- ◆前菜盆 ◆上吸物 **飲み放題付 9,000円**
◆特上造り ◆蒸物 ◆国産牛しゃぶ小鍋
◆焼物 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート



＋
500円
で

「すし」を「季節釜飯」に
変更できます

●ミニ懐石料理は一部の店舗ではご提供致しておりません

懐石料理

※献立は季節により変わります

あい8,000円 **飲み放題付 10,000円**

- ◆吹寄せ ◆上吸物 ◆上造り ◆箸休め ◆台物
◆椀物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

にしき10,000円 **飲み放題付 12,000円**

- ◆吹寄せ ◆上吸物 ◆上造り ◆箸休め ◆台物 ◆強肴
◆椀物 ◆上すし ◆留椀 ◆上デザート

みやび12,000円 **飲み放題付 14,000円**

- ◆吹寄せ ◆上吸物 ◆特上造り ◆箸休め ◆台物 ◆強肴
◆上椀物 ◆特上すし ◆留椀 ◆上デザート

みどり14,000円 **飲み放題付 16,000円**

- ◆吹寄せ ◆煮物椀 ◆極上造り ◆箸休め ◆台物 ◆上強肴
◆上椀物 ◆特上すし ◆留椀 ◆上デザート

●懐石料理は一部の店舗ではご提供致しておりません

ご法要特別懐石料理

※献立は季節により変わります

どげつ 渡月5,500円 **飲み放題付 7,500円**

- ◆前菜盆 ◆吸物 ◆上造り ◆蒸物 ◆季節の魚しゃぶ小鍋
◆焼物 ◆揚物 ◆季節釜飯 ◆留椀 ◆デザート

さが 嵯峨7,500円 **飲み放題付 9,500円**

- ◆前菜盆 ◆上吸物 ◆上造り ◆蒸物 ◆季節の魚しゃぶ小鍋
◆焼物 ◆揚物 ◆上すし ◆留椀 ◆デザート

くらま 鞍馬9,500円 **飲み放題付 11,500円**

- ◆吹寄せ ◆上吸物 ◆特上造り ◆季節の魚しゃぶ小鍋
◆強肴 ◆椀物 ◆特上すし ◆留椀 ◆デザート

陰膳 かげぜん

通夜や法事の席で、故人の極楽往生を願って仏前に
故人用として準備する食膳です。会食が済んだら「おさがり」
として家族で残さずいただくことが供養となります。

2,500円より、
ご予算に応じてご用意させていただきます。

●ご法要 特別懐石料理は一部の店舗ではご提供致しておりません

お昼の特別やわらぎ弁当

※献立は季節により変わります



特別やわらぎ弁当 2,500円

◆前菜箱 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆天ぷら ◆季節のセイロ飯 ◆赤だし

豆乳ケーキ・コーヒーセット付 **2,800円**



豆乳ケーキ
コーヒー
セット

特別やわらぎ弁当 つゆ豚しゃぶ付

◆前菜箱 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆つゆ豚しゃぶ小鍋 **3,000円**

◆天ぷら ◆季節のセイロ飯 ◆赤だし

豆乳ケーキ・コーヒーセット付 **3,300円**



特別やわらぎ弁当 魚しゃぶ付

◆前菜箱 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆魚しゃぶ小鍋 **3,500円**

◆天ぷら ◆季節のセイロ飯 ◆赤だし

豆乳ケーキ・コーヒーセット付 **3,800円**

●特別やわらぎ弁当は一部の店舗ではご提供致しておりません

お祝い料理

三日前までにご予約ください

お祝いのお席に花を添えるお料理を、お値打ち価格でご用意いたします。



鯛姿造り 6,000円



写真は「祝鯛(中)」です

祝鯛(中) 3,500円 **祝鯛(大) 6,000円**



サプライズケーキ
ご用意できます



伊勢えび姿造り 8,800円

4号/12cm
1,800円



●祝い鯛 ●赤飯
●吸物 ●造り
●煮物 ●酢物
●歯固め石

お食い初め膳 5,500円

お子様料理



ちびっこ 858円



わんぱく 1,188円



わらべ 1,628円



のあそび 1,958円



GANKO.WASHOKU

大阪キタ 十三 総本店 TEL.06-6302-9371

天満 寿司店 TEL.06-6354-3877

曾根崎 本店 TEL.06-6312-5108

梅田 本店 TEL.06-6376-2001

阪急東通り店 TEL.06-6131-0388

新大阪 店 TEL.06-6150-3510

北 摂 千里 中央店 TEL.06-6871-3588

大阪中部 コムズ京橋店 TEL.06-4800-1188

桃谷 店 TEL.06-6779-8282

天保山 店 TEL.06-6576-5708

天満橋(OMM)店 TEL.06-6942-0505

京 阪 枚 方 店 TEL.072-843-2225

くずは 店 TEL.072-851-7131

寝屋川 店 TEL.072-820-1120

高槻 店 TEL.072-681-2002

大阪ミナミ 道頓堀 店 TEL.06-6212-1705

大阪南部 泉大津 店 TEL.0725-20-1383

大阪狭山 店 TEL.072-368-2929

兵庫 三宮 寿司店 TEL.078-331-6868

尼崎 店 TEL.06-6412-3412

ご予約承り中

- 当店で使用しているお米は全て国産です。
- 一部の店舗では、取り扱っていない商品がございます。
- 表示価格は消費税込みの価格です。
- 上記以外の一部店舗では、サービス料10%を別途頂戴致します。

gankoホームページ <https://www.gankofood.co.jp>