



かんこ

季節のお料理

令和六年六月〜八月(基本)

つゆ豚しゃぶコース



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)

わかむらき 1人前
つゆ豚しゃぶ 若紫 3,500円

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

ふじむらき 1人前
つゆ豚しゃぶ 藤紫 4,000円

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

しこん 1人前
つゆ豚しゃぶ 紫紺 4,500円

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

選べる牛しゃぶコース



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)

わかむらき 1人前
国産牛しゃぶ 若紫 4,500円

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

ふじむらき 1人前
国産牛しゃぶ 藤紫 5,000円

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

しこん 1人前
国産牛しゃぶ 紫紺 5,500円

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

+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

ごま担々鍋コース



写真は、ごま担々鍋コース 4,000円です。(写真は3人前)

ごま担々鍋コース

◆先付け
◆サーモンにぎり ◆炙りチーズサーモンにぎり ◆本舗入りねぎとろ巻
◆自慢の油淋鶏 ◆ごま担々鍋

1人前 4,000円 飲み放題付 6,000円

平日割 (月~金) 1人前 3,000円 飲み放題付 5,000円



◆先付け ◆ずわいかに酢
◆サーモンにぎり ◆炙りチーズサーモンにぎり ◆本舗入りねぎとろ巻
◆自慢の油淋鶏 ◆ごま担々鍋

1人前 5,500円 飲み放題付 7,500円

平日割 (月~金) 1人前 4,500円 飲み放題付 6,500円

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
- カシソーダ
- カシオレンジ
- ファジーネーブル
- ピーチティー
- ノンアルコールビール
- 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(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 石蔵貯蔵)
- ザ・ニッカ ウイスキー
- ザ・ニッカハイボール

夏の特別御膳

+770円で 「はもとえびの土瓶蒸し」をセットできます



写真は、豚しゃぶ小鍋 あやめ 3,000円です。



写真は、魚しゃぶ小鍋 うつぎ 4,000円です。



写真は、黒毛和牛鉄板焼 あじさい 5,500円です。

つゆ豚しゃぶ小鍋 夏の特別御膳



豚しゃぶ小鍋 あやめ 3,000円
◆前菜(旬小鉢三種・はも皮ざく・穴子のけんちん) ◆造り
◆飲み放題付 **5,000円**
◆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

豚しゃぶ小鍋 うつぎ 3,500円
◆前菜(旬小鉢三種・はも皮ざく・穴子のけんちん) ◆造り
◆飲み放題付 **5,500円**
◆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

豚しゃぶ小鍋 あじさい 4,500円
◆前菜(旬小鉢三種・はも皮ざく・穴子のけんちん) ◆造り
◆飲み放題付 **6,500円**
◆はもとえびの土瓶蒸し ◆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

魚しゃぶ小鍋 夏の特別御膳



魚しゃぶ小鍋 あやめ 3,500円
◆前菜(旬小鉢三種・はも皮ざく・穴子のけんちん) ◆造り
◆飲み放題付 **5,500円**
◆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

魚しゃぶ小鍋 うつぎ 4,000円
◆前菜(旬小鉢三種・はも皮ざく・穴子のけんちん) ◆造り
◆飲み放題付 **6,000円**
◆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

魚しゃぶ小鍋 あじさい 5,000円
◆前菜(旬小鉢三種・はも皮ざく・穴子のけんちん) ◆造り
◆飲み放題付 **7,000円**
◆はもとえびの土瓶蒸し ◆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

黒毛和牛鉄板焼 夏の特別御膳



黒毛和牛鉄板焼 あやめ 4,000円
◆前菜(旬小鉢三種・はも皮ざく・穴子のけんちん) ◆造り
◆飲み放題付 **6,000円**
◆黒毛和牛鉄板焼 ◆かにクリームコロッケ ◆季節ご飯 ◆赤だし

黒毛和牛鉄板焼 うつぎ 4,500円
◆前菜(旬小鉢三種・はも皮ざく・穴子のけんちん) ◆造り
◆飲み放題付 **6,500円**
◆黒毛和牛鉄板焼 ◆かにクリームコロッケ ◆季節釜飯 ◆赤だし

黒毛和牛鉄板焼 あじさい 5,500円
◆前菜(旬小鉢三種・はも皮ざく・穴子のけんちん) ◆造り
◆飲み放題付 **7,500円**
◆はもとえびの土瓶蒸し ◆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

※旬の素材により器・料理の内容が変わります ●夏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。



さが
写真は、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 ◆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 ◆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 ◆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 ◆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 ◆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 ◆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 ◆特上造り ◆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 ◆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 ◆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 やわらぎ弁当

※献立は季節により変わります



やわらぎ弁当 天ぷら付 2,398円

◆前菜箱 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆天ぷら ◆季節ご飯 ◆赤だし

豆乳ケーキ・コーヒーセット付 2,698円



特別やわらぎ弁当 2,800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 3,100円



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 3,500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

●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) 祝鯛(大)
3,500円 6,000円

サプライズケーキ
ご用意できます

4号/12cm
1,800円



伊勢えび姿造り
8,800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



- 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
- 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、取り扱いの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。

がんこホームページ <https://www.gankofood.co.jp>