



かんこ

季節のお料理

令和六年六月〜八月(都心)

つゆ豚しゃぶコース



写真は、つゆ豚しゃぶ 若紫 4,000円です。
(揚物盛・つゆ豚しゃぶ・うどん・ねぎとろ巻は2人前)

わかむらさき 1人前
つゆ豚しゃぶ 若紫 4,000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 6,000円

ふじむらさき 1人前
つゆ豚しゃぶ 藤紫 4,500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 6,500円

しこん 1人前
つゆ豚しゃぶ 紫紺 5,000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 7,000円

選べる牛しゃぶコース



写真は、近江牛しゃぶ 紫紺 7,000円です。
(揚物盛・近江牛しゃぶ・うどんは2人前)

わかむらさき 1人前
国産牛しゃぶ 若紫 5,000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 7,000円

ふじむらさき 1人前
国産牛しゃぶ 藤紫 5,500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 7,500円

しこん 1人前
国産牛しゃぶ 紫紺 6,000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 8,000円

+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 4,500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 ◆本鮪入りねぎとろ巻 ◆自慢の油淋鶏 ◆ごま担々鍋

1人前 4,500円 飲み放題付 6,500円

平日割 (月~金) 1人前 3,500円 飲み放題付 5,500円

さらに
お得!!
ずわいかに酢付
ごま担々鍋
コース



写真は、
ずわいかに酢3人前です。

◆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 ◆本鮪入りねぎとろ巻 ◆自慢の油淋鶏 ◆ごま担々鍋

1人前 6,000円 飲み放題付 8,000円

平日割 (月~金) 1人前 5,000円 飲み放題付 7,000円

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

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(ブレン・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
- 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 **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

夏の特別御膳



写真は、豚しゃぶ小鍋 あやめ 3,500円です。



写真は、魚しゃぶ小鍋 うつぎ 4,500円です。



写真は、黒毛和牛鉄板焼 あじさい 6,000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 3,500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 ◆季節ご飯 ◆赤だし

豚しゃぶ小鍋 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**
- ◆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 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
- ◆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 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 ◆季節ご飯 ◆赤だし

魚しゃぶ小鍋 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**
- ◆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 5,500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
- ◆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 4,500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 ◆季節ご飯 ◆赤だし

黒毛和牛鉄板焼 うつぎ 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**
- ◆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 6,000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 **8,000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いません



写真は、魚しゃぶかえで5,000円です。



写真は、牛しゃぶかつら
季節釜飯に変更 8,000円です。



写真は、にしき 10,500円です。



写真は、さが
写真は、嵯峨 8,000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 5,000円

- ◆前菜 ◆吸物 **飲み放題付 7,000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 5,500円

- ◆前菜 ◆吸物 **飲み放題付 7,500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 6,000円

- ◆前菜 ◆吸物 **飲み放題付 8,000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 6,500円

- ◆前菜 ◆吸物 **飲み放題付 8,500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 7,000円

- ◆前菜 ◆上吸物 **飲み放題付 9,000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 7,500円

- ◆前菜 ◆上吸物 **飲み放題付 9,500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 8,500円 **飲み放題付 10,500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 10,500円 **飲み放題付 12,500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 12,500円 **飲み放題付 14,500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 14,500円 **飲み放題付 16,500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 6,000円 **飲み放題付 8,000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 8,000円 **飲み放題付 10,000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 10,000円 **飲み放題付 12,000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 2,637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 2,937円



豆乳ケーキ
コーヒー
セット

特別やわらぎ弁当 3,000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 3,300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 3,700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 4,000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 6,000円

お子様料理



ちびっこ 900円



わんぱく 1,300円



わらべ 1,700円



のあそび 2,100円



GANKO_WASHOKU

なんば本店
☎06-6644-6396

〒542-0076
大阪市
中央区難波3-1-15

平野郷屋敷
☎06-6796-0728

送迎バス有り
〒547-0004 大阪市
平野区加美鞍作1-3-19

池田石橋苑
☎072-760-3888

送迎バス有り
〒563-0032
池田市石橋3-3-18

宝塚苑
☎0797-85-8188

送迎バス有り
〒665-0845
宝塚市栄町3-3-15

三田の里
☎079-563-1001

送迎バス有り
〒669-1515
三田市大原149

和歌山六三園
☎073-422-7163

送迎バス有り
〒641-0045
和歌山市堀止西1-3-22

京都亀岡楽々荘
☎0771-56-8880

送迎バス有り
〒621-0861
亀岡市北町44

京都駅ビル店
☎075-342-5995

〒600-8216 京都市
下京区烏丸通塩小路下ル
(京都駅ビル)2F/京都劇場向い

三条本店
☎075-255-1128

〒604-8004
京都市中京区中島町101
(三条大橋西)

ユニバーサルシティウォーク大阪店
☎06-4804-5255

〒554-0024
大阪市此花区島屋6-2-61
ユニバーサルシティウォーク大阪TM SF

ご予約承り中

- 当店で使用しているお米は全て国産です。
- 表示価格は、サービス料(10%)と消費税込みの価格です。
- 一部の店舗では、取り扱いのない商品がございます。

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