



かきん



季節のお料理

令和五年十一月〜令和六年二月(都心)



「季節ご飯」を
「すし盛」に
+500円で変更できます



写真は、豚しゃぶ小鍋 かりん 3,500円です。

豚しゃぶ小鍋 冬の特別御膳



豚しゃぶ小鍋 かりん 3,500円

- ◆前菜二段箱 ◆造り **飲み放題付 5,500円**
- ◆つゆ豚しゃぶ小鍋
- ◆かに天ぷら ◆季節ご飯 ◆赤だし

豚しゃぶ小鍋 さざんか 4,000円

- ◆前菜二段箱 ◆造り **飲み放題付 6,000円**
- ◆かに茶碗蒸し
- ◆かにグラタン ◆かに天ぷら ◆季節ご飯 ◆赤だし

豚しゃぶ小鍋 ぼたん 5,000円

- ◆前菜二段箱 ◆造り **飲み放題付 7,000円**
- ◆かに茶碗蒸し
- ◆つゆ豚しゃぶ小鍋
- ◆かにグラタン ◆かに天ぷら ◆かに釜飯 ◆赤だし

冬の特別御膳

「とらふぐと椎茸の
土瓶蒸し」を
+847円でセットできます



写真は、魚しゃぶ小鍋 さざんか 4,500円です。

魚しゃぶ小鍋 冬の特別御膳



魚しゃぶ小鍋 かりん 4,000円

- ◆前菜二段箱 ◆造り **飲み放題付 6,000円**
- ◆季節魚しゃぶ小鍋
- ◆かに天ぷら ◆季節ご飯 ◆赤だし

魚しゃぶ小鍋 さざんか 4,500円

- ◆前菜二段箱 ◆造り **飲み放題付 6,500円**
- ◆季節魚しゃぶ小鍋
- ◆かにグラタン ◆かに天ぷら ◆季節ご飯 ◆赤だし

魚しゃぶ小鍋 ぼたん 5,500円

- ◆前菜二段箱 ◆造り **飲み放題付 7,500円**
- ◆かに茶碗蒸し
- ◆季節魚しゃぶ小鍋
- ◆かにグラタン ◆かに天ぷら ◆かに釜飯 ◆赤だし



写真は、黒毛和牛鉄板焼 ぼたん 6,000円です。

黒毛和牛鉄板焼 冬の特別御膳



黒毛和牛鉄板焼 かりん 4,500円

- ◆前菜二段箱 ◆造り **飲み放題付 6,500円**
- ◆黒毛和牛鉄板焼
- ◆かに天ぷら ◆季節ご飯 ◆赤だし

黒毛和牛鉄板焼 さざんか 5,000円

- ◆前菜二段箱 ◆造り **飲み放題付 7,000円**
- ◆黒毛和牛鉄板焼
- ◆かにグラタン ◆かに天ぷら ◆季節ご飯 ◆赤だし

黒毛和牛鉄板焼 ぼたん 6,000円

- ◆前菜二段箱 ◆造り **飲み放題付 8,000円**
- ◆かに茶碗蒸し
- ◆黒毛和牛鉄板焼
- ◆かにグラタン ◆かに天ぷら ◆かに釜飯 ◆赤だし

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

●冬の特別御膳は一部の店舗ではご提供致しておりません

つゆ豚しゃぶコース



つゆ豚しゃぶ
若紫 ^{わかむらさき} 1人前 4,000円
◆先付け 飲み放題付 6,000円
◆造り◆揚物盛
◆つゆ豚しゃぶ◆うどん◆ねぎとろ巻

つゆ豚しゃぶ
藤紫 ^{ふじむらさき} 1人前 4,500円
◆先付け 飲み放題付 6,500円
◆旬造り◆揚物盛
◆つゆ豚しゃぶ◆うどん◆ねぎとろ巻

つゆ豚しゃぶ
紫紺 ^{しこん} 1人前 5,000円
◆先付け 飲み放題付 7,000円
◆旬造り◆揚物盛
◆つゆ豚しゃぶ◆うどん◆すし盛

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)

選べる牛しゃぶコース



わかむらさき 1人前
国産牛しゃぶ若紫 5,000円
◆先付け 飲み放題付 7,000円
◆造り◆揚物盛
◆国産牛しゃぶ◆うどん◆ねぎとろ巻

ふじむらさき 1人前
国産牛しゃぶ藤紫 5,500円
◆先付け 飲み放題付 7,500円
◆旬造り◆揚物盛
◆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 6,000円
◆先付け 飲み放題付 8,000円
◆旬造り◆揚物盛
◆国産牛しゃぶ◆うどん◆すし盛

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)

+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

てっちりコース



写真は、てっちりコース 6,000円です。
(てっちは2人前)

てっちりコース 1人前 6,000円
◆ふぐ皮湯引き◆てっさ
◆てっちり◆雑炊セット 飲み放題付 8,000円



写真は、てっちりフルコース 7,500円です。
(てっちは2人前)

てっちりフルコース 1人前 7,500円
◆ふぐ皮湯引き◆てっさ◆ふぐ唐揚げ
◆てっちり◆雑炊セット◆デザート 飲み放題付 9,500円



写真は、てっちり三昧コース 8,500円です。
(てっちは2人前)

てっちり三昧コース 1人前 8,500円
◆ふぐ皮湯引き◆てっさ◆ふぐ唐揚げ
◆焼ふぐ◆てっちり◆雑炊セット◆デザート 飲み放題付 10,500円

うどんすきコース



わかむらさき 1人前
うどんすき若紫 4,500円
◆先付け 飲み放題付 6,500円
◆造り◆揚物盛
◆うどんすき◆ねぎとろ巻

ふじむらさき 1人前
うどんすき藤紫 5,000円
◆先付け 飲み放題付 7,000円
◆旬造り◆揚物盛
◆うどんすき◆ねぎとろ巻

しこん 1人前
うどんすき紫紺 5,500円
◆先付け 飲み放題付 7,500円
◆旬造り◆揚物盛
◆うどんすき◆すし盛

写真は、うどんすき藤紫 5,000円です。
(揚物盛・うどんすき・ねぎとろ巻は2人前)

かにすきコース



かにすきコース 8,000円
◆かにみそ小鉢◆旬造り
◆かにすき◆うどん
◆雑炊セット 飲み放題付 10,000円

かにすきフルコース 9,500円
◆かにみそ小鉢◆旬造り
◆かにグラタン◆かにすし
◆かにすき◆うどん
◆雑炊セット 飲み放題付 11,500円

かにすき三昧コース 13,500円
◆かにみそ小鉢◆旬造り
◆焼かに◆かにすし
◆かにすき◆うどん
◆雑炊セット 飲み放題付 15,500円

写真は、かにすき三昧コース 13,500円です。
(かにすきは2人前)

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

●各種鍋コースは一部の店舗ではご提供致しておりません



無料で

「季節釜飯」を「すし盛」に変更できます



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7,500円です。



写真は、にしき10,500円です。



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

- ◆前菜盆 ◆吸物 **飲み放題付 7,000円**
- ◆造り ◆蒸物 ◆季節の魚しゃぶ小鍋
- ◆天ぷら ◆季節釜飯 ◆留椀 ◆デザート

牛しゃぶかえで5,500円

- ◆前菜盆 ◆吸物 **飲み放題付 7,500円**
- ◆造り ◆蒸物 ◆国産牛しゃぶ小鍋
- ◆天ぷら ◆季節釜飯 ◆留椀 ◆デザート

魚しゃぶけやき6,000円

- ◆前菜盆 ◆吸物 **飲み放題付 8,000円**
- ◆上造り ◆蒸物 ◆季節の魚しゃぶ小鍋
- ◆焼物 ◆天ぷら ◆季節釜飯 ◆留椀 ◆デザート

牛しゃぶけやき6,500円

- ◆前菜盆 ◆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 ◆天ぷら ◆季節釜飯 ◆留椀 ◆デザート

魚しゃぶかつら7,000円

- ◆前菜盆 ◆上吸物 **飲み放題付 9,000円**
- ◆特上造り ◆蒸物 ◆季節の魚しゃぶ小鍋
- ◆焼物 ◆天ぷら ◆季節釜飯 ◆留椀 ◆デザート

牛しゃぶかつら7,500円

- ◆前菜盆 ◆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 ◆天ぷら ◆季節釜飯 ◆留椀 ◆デザート

●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 ◆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

とげつ 渡月 6,000円 **飲み放題付 8,000円**

- ◆前菜盆 ◆吸物 ◆上造り ◆蒸物 ◆季節の魚しゃぶ小鍋
- ◆焼物 ◆天ぷら ◆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**

- ◆前菜盆 ◆上吸物 ◆上造り ◆蒸物 ◆季節の魚しゃぶ小鍋
- ◆焼物 ◆天ぷら ◆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 2,700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 **3,000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 ◆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 **3,600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 ◆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 **4,100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
をご用意できます



4号/12cm

1,800円

伊勢えび姿造り **8,800円**



お食い初め膳 **6,000円**

- ◆祝い鯛 ◆赤飯
- ◆吸物 ◆造り
- ◆煮物 ◆酢物
- ◆蕎麦めし

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 〒542-0076 大阪市 中央区難波3-1-15
☎06-6644-6396

平野郷屋敷 **送迎バス有り**
〒547-0004 大阪市 平野区加美鞍作1-3-19
☎06-6796-0728

ユニバーサルシティウォーク大阪店
〒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.5F
☎06-4804-5255

池田石橋苑 **送迎バス有り**
〒563-0032 池田市石橋3-3-18
☎072-760-3888

京都駅ビル店 〒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)
☎075-342-5995

三条本店 〒604-8004 京都市中京区中島町101 (三条大橋西)
☎075-255-1128

三田の里 **送迎バス有り**
〒669-1515 三田市大原149
☎079-563-1001

宝塚苑 **送迎バス有り**
〒665-0845 宝塚市栄町3-3-15
☎0797-85-8188

和歌山六三園 **送迎バス有り**
〒641-0045 和歌山市堀止西1-3-22
☎073-422-7163

京都亀岡楽々荘 **送迎バス有り**
〒621-0861 亀岡市北町44
☎0771-56-8880

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。

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