



かんこ



季節のお料理

令和六年三月〜五月(東京)

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 4,000円
飲み放題付 6,000円

- ◆先付け ◆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 ふじむらき 紫 1人前 4,500円
飲み放題付 6,500円

- ◆先付け ◆旬造り ◆揚物盛
- ◆つゆ豚しゃぶ ◆うどん ◆ねぎとろ巻

つゆ豚しゃぶ 紫 しこん 紺 1人前 5,000円
飲み放題付 7,000円

- ◆先付け ◆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



国産牛しゃぶ 若 わかむらき 紫 1人前 5,000円
飲み放題付 7,000円

- ◆先付け ◆造り ◆揚物盛
- ◆国産牛しゃぶ ◆うどん ◆ねぎとろ巻

国産牛しゃぶ 藤 ふじむらき 紫 1人前 5,500円
飲み放題付 7,500円

- ◆先付け ◆旬造り ◆揚物盛
- ◆国産牛しゃぶ ◆うどん ◆ねぎとろ巻

国産牛しゃぶ 紫 しこん 紺 1人前 6,000円
飲み放題付 8,000円

- ◆先付け ◆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

※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(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

±
847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 3,500円です。



写真は、魚しゃぶ小鍋 すみれ 4,500円です。



写真は、黒毛和牛鉄板焼 あせび 6,000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 3,500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 ◆季節ご飯 ◆赤だし
- 飲み放題付 5,500円

豚しゃぶ小鍋 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 ◆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 6,000円

豚しゃぶ小鍋 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 ◆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 7,000円

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

魚しゃぶ小鍋 春の特別御膳



魚しゃぶ小鍋 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 ◆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 6,000円

魚しゃぶ小鍋 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 ◆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 6,500円

魚しゃぶ小鍋 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 ◆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 7,500円

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

黒毛和牛鉄板焼 春の特別御膳



黒毛和牛鉄板焼 なばな 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 ◆季節ご飯 ◆赤だし
- 飲み放題付 6,500円

黒毛和牛鉄板焼 すみれ 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 ◆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 7,000円

黒毛和牛鉄板焼 あせび 6,000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 ◆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 8,000円

※旬の素材により器・料理の内容が変わります



写真は、魚しゃぶかえで 5,500円です。



写真は、牛しゃぶかつら
季節釜飯に変更 8,500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 5,500円

- ◆前菜盆 ◆吸物 **飲み放題付 7,500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 6,000円

- ◆前菜盆 ◆吸物 **飲み放題付 8,000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 6,500円

- ◆前菜盆 ◆吸物 **飲み放題付 8,500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 7,000円

- ◆前菜盆 ◆吸物 **飲み放題付 9,000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 7,500円

- ◆前菜盆 ◆上吸物 **飲み放題付 9,500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 8,000円

- ◆前菜盆 ◆上吸物 **飲み放題付 10,000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



写真は、つばき 10,500円です。

懐石料理

※献立は季節により変わります

さくら 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

つばき 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

きり 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

たちばな 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



写真は、なんぜん
南禅 8,500円です。

ご法要特別懐石料理

※献立は季節により変わります

おおはら

大原 6,500円 **飲み放題付 8,500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

なんぜん

南禅 8,500円 **飲み放題付 10,500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

にしじん

西陣 10,500円 **飲み放題付 12,500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。



+
500円
で

「すし」を「季節釜飯」に
変更できます

お昼の特別いろどり弁当

※献立は季節により変わります



特別いろどり弁当 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**



豆乳ケーキ
コーヒー
セット

特別いろどり弁当 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 **4,000円**



特別いろどり弁当 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 **4,500円**

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



◆祝い鯛 ◆赤飯
◆吸物 ◆造り
◆煮物 ◆酢物
◆蕎麦めし

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



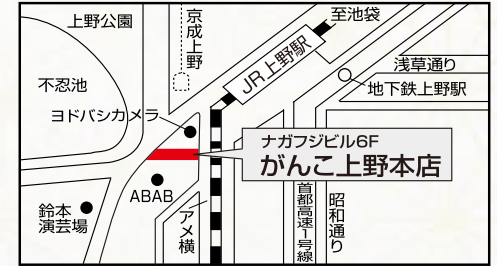
わらべ 1,700円



のあそび 2,100円



GANKO.WASHOKU



上野本店 ☎03-5688-8845

〒110-0005

ご予約(48名様迄)

東京都台東区上野4-9-6 (ナガフジビル 6F)



立川店 ☎042-548-3888

〒190-0012

ご予約(60名様迄)

東京都立川市曙町2-4-5 (OSJ TACHIKAWAビル 8F)

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、サービス料(10%)と消費税込みの価格です。
- 価格は店舗によって異なります。

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