



がんとこだわりの味をご家庭で

おみやげ



豆乳バームクーヘン

1,000円(税込1,080円)

ご家族やお友達とのティータイムなど
多人数でお楽しみいただけます。
直径約12cm×厚さ約7.5cm



棒ずし各種

| | | | |
|--|--|---|----------------------------------|
| さば 青森産の真鱈を使用。 松前昆布で巻いた がんとオリジナル。 | うなぎ 七度の加熱で 余分な脂を落として 焼き上げています。 | 車えび 車えびを贅沢に 使用したがんとだけの 棒ずし。 | 穴子 柔らかく煮込んだ 穴子の棒ずし。 |
| 5貫 926円 (税込1,000円) | 5貫 1,112円 (税込1,200円) | 5貫 1,112円 (税込1,200円) | 5貫 926円 (税込1,000円) |
| 10貫 1,760円 (税込1,900円) | 10貫 2,130円 (税込2,300円) | 10貫 2,130円 (税込2,300円) | 10貫 1,760円 (税込1,900円) |

家族みんなでお楽しみひととき

お子様メニュー



ちびっこプレート

880円(税込968円)

- ちびっこプレート
(かにクリームコロッケ、からあげ、
ウインナー、ポテトフライ、おにぎり)
- わかめスープ・デザート・ジュース



ねこちゃんカレー

980円(税込1,078円)

- ねこちゃんカレー
- サラダ・デザート・ジュース



お子様すしラーメンセット

1,200円(税込1,320円)

- お子様すし・お子様ラーメン・デザート・ジュース

お昼限定

アフタヌーンコース



がんとこだわりの小鉢とスイーツを楽しむ

和のアフタヌーンコース

2,728円(税込3,000円)

- いろいろ前菜2段階
- 選べるデザート2品
2色アイス・カスタードプリン・
抹茶チーズケーキ・カヌレ・
栗のタルト
- 選べるお好きなドリンク2種
淹れたて珈琲・京都紅茶・
白桃ジュース・マンゴージュース他



自家製 生ゆばあんかけ丼付 3,637円(税込4,000円)
自家製の生ゆばを和風だしであんかけた

旬のにぎり寿司・茶碗蒸し付 4,546円(税込5,000円)

お昼限定

いろいろり弁当



山椒香る黒毛和牛肉じゃがと旬のいろいろりを少しづつ

いろいろり弁当

2,180円(税込2,398円)

- お好み揚げ物1種
2種類からお好きな揚げ物をお選びいただけます
- 黒毛和牛肉じゃが
- いろいろり前菜箱
- 香の物2種 ●サラダ
- あさり味噌汁 ●ご飯



選べる揚げ物

| | |
|---|--|
|  境産 かにクリームコロッケ |  えびと野菜の 天ぷら |
|---|--|

季節のお料理



がんと高槻店
TEL 050-3188-8078
大阪府高槻市北園町14-18

まるやか
豆乳香る
胡麻担々鍋コース



※写真は氷見コースです

つるが
敦賀コース

平日割 2,728円(税込3,000円)

飲み放題付 4,546円(税込5,000円)

通常価格 3,182円(税込3,500円)

飲み放題付 5,000円(税込5,500円)

- 自家製生ゆばとはも皮炭焼の三杯酢ジュレかけ
- 大皿すし盛 (サーモン、チーズ巻き、黒瀬ぶりにぎり)
- 胡麻担々鍋セット (豚バラ肉、鍋野菜、肉味噌、ごま)
- 自慢の油淋鶏
- お拉麺

ひみ
氷見コース

平日割 4,091円(税込4,500円)

飲み放題付 5,909円(税込6,500円)

通常価格 4,546円(税込5,000円)

飲み放題付 6,364円(税込7,000円)

- 自家製生ゆばとはも皮炭焼の三杯酢ジュレかけ
- ずわいかに酢
- 大皿すし盛 (サーモン、チーズ巻き、黒瀬ぶりにぎり)
- 胡麻担々鍋セット (豚バラ肉、鍋野菜、肉味噌、ごま)
- 自慢の油淋鶏
- お拉麺

多彩なお料理が
10種
彩り小皿コース



※写真は紀伊コースです

きい
紀伊コース

平日割 2,728円(税込3,000円)

飲み放題付 4,546円(税込5,000円)

通常価格 3,182円(税込3,500円)

飲み放題付 5,000円(税込5,500円)

- 前菜4種盛
- 造り4種盛
- 大きな肉焼売
- つゆ豚しゃぶ小鍋
- とりもも 西京焼き
- かにクリームコロッケ
- 胡麻だしつけ麺

せっつ
摂津コース

平日割 4,091円(税込4,500円)

飲み放題付 5,909円(税込6,500円)

通常価格 4,546円(税込5,000円)

飲み放題付 6,364円(税込7,000円)

- 前菜4種盛
- 造り4種盛
- 大きな肉焼売
- 神戸牛しゃぶ小鍋
- とりもも 西京焼き
- かにクリームコロッケ
- 胡麻だしつけ麺

仲間と
わいがや!
華やか大皿コース



※写真は熊野コースです

くしもと
串本コース

平日割 2,728円(税込3,000円)

飲み放題付 4,546円(税込5,000円)

通常価格 3,182円(税込3,500円)

飲み放題付 5,000円(税込5,500円)

- 前菜4種盛
- 大皿造り盛合せ
- 釜揚げしらすと季節野菜のピッツア
- 自慢の油淋鶏
- 胡麻だしつけ麺

くまの
熊野コース

平日割 4,091円(税込4,500円)

飲み放題付 5,909円(税込6,500円)

通常価格 4,546円(税込5,000円)

飲み放題付 6,364円(税込7,000円)

- 前菜4種盛
- ずわいかに酢
- 大皿造り盛合せ
- 釜揚げしらすと季節野菜のピッツア
- 自慢の油淋鶏
- 胡麻だしつけ麺

選べる小鍋
懐石料理



※写真はけやきです

選べる小鍋

魚

または

牛

はもと生ゆば豆粋しゃぶ

国産牛しゃぶ

かえで

4,546円(税込5,000円)

飲み放題付 6,364円(税込7,000円)

- 前菜・吸物・造り・茶碗蒸し・選べる小鍋(魚・牛)・揚物・すし・留挽・デザート

けやき

5,455円(税込6,000円)

飲み放題付 7,273円(税込8,000円)

- 前菜・吸物・上造り・茶碗蒸し・選べる小鍋(魚・牛)・焼物・揚物・すし・留挽・デザート

かつら

6,364円(税込7,000円)

飲み放題付 8,182円(税込9,000円)

- 前菜・上吸物・特上造り・茶碗蒸し・選べる小鍋(魚・牛)・焼物・揚物・すし・留挽・デザート

+ すしをプラス500円(税込)で
うなぎ釜飯に変更できます。



季節の釜飯と
魚しゃぶ
ご法要懐石



※写真は鯉鮎です

とげつ
渡月

5,455円(税込6,000円)

飲み放題付 7,273円(税込8,000円)

- 前菜・吸物・上造り・茶碗蒸し・季節の魚しゃぶ・焼物・揚物・季節の釜飯・留挽・デザート

さが
嵯峨

7,273円(税込8,000円)

飲み放題付 9,091円(税込10,000円)

- 前菜・上吸物・上造り・茶碗蒸し・季節の魚しゃぶ・焼物・揚物・上すし・留挽・デザート

くらま
鞍馬

9,091円(税込10,000円)

飲み放題付 10,910円(税込12,000円)

- 吹寄せ・上吸物・特上造り・茶碗蒸し・季節の魚しゃぶ・焼物・揚物・特上すし・留挽・デザート

飲み放題

- 瓶ビール
- 焼酎(芋・麦)
- ハイボール
- サワー (プレーン・レモン・梅・カルピス)
- ウーロンハイ
- 梅酒
- ジンソーダ
- カシスソーダ
- ファジーネーブル
- ノンアルコールビール
- 烏龍茶
- オレンジジュース
- カルピス
- 日本酒(燗・冷)
- ワイン(赤・白)
- ジントニック
- カシスオレンジ
- ピーチティー
- コカ・コーラ
- マンゴージュース
- カルピスソーダ

プレミアム飲み放題

+ プラス500円(税込)で
プレミアム飲み放題に変更できます
以下の商品もご注文いただけます

- 純米大吟醸 頑固一徹
- 中々(麦焼酎)
- 富乃宝山(芋焼酎)
- 赤霧島(芋焼酎)
- 醗(米・麦長期熟成酒)
- 九兵衛(芋焼酎・樽熟成)
- 一刻者(芋焼酎・石蔵甕貯蔵)
- THE NIKKA ウイスキー
- THE NIKKA ハイボール