



かんと 季節のお料理

令和六年十一月中旬から
令和七年二月末まで(都心)



にぎやか大皿コース



写真は、にぎやか大皿かに酢コース 5,000円です。(写真は4人前)

にぎやか大皿コース 1人前 3,500円

- ◆先付け3種籠盛 ◆まぐろ香味醤油和え ◆飲み放題付 5,500円
- ◆大根サラダ ◆かつおポテト
- ◆鶏唐揚げ ◆たらフライタルタル ◆ぶりにぎり・サーモンにぎり・ねぎとろ巻

にぎやか大皿かに酢コース 1人前 5,000円

- ◆先付け3種籠盛 ◆まぐろ香味醤油和え ◆飲み放題付 7,000円
- ◆かに酢 ◆大根サラダ ◆かつおポテト
- ◆鶏唐揚げ ◆たらフライタルタル ◆ぶりにぎり・サーモンにぎり・ねぎとろ巻

にぎやか大皿本鮪造りかに酢コース 1人前 6,000円

- ◆先付け3種籠盛 ◆本まぐろ造り ◆かに酢 ◆飲み放題付 8,000円
- ◆大根サラダ ◆かつおポテト
- ◆鶏唐揚げ ◆たらフライタルタル ◆ぶりにぎり・サーモンにぎり・ねぎとろ巻

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

選べるがっつり鍋コース



もつ鍋

又は

ごま担々鍋



写真は、選べるがっつり鍋「もつ鍋」本鮪造りかに酢コース 6,500円です。(写真は4人前)

選べるがっつり鍋コース 1人前 4,000円

- ◆まぐろ香味醤油和え ◆飲み放題付 6,000円
- ◆ぶりにぎり・サーモンにぎり・ねぎとろ巻
- ◆もつ鍋 又は ごま担々鍋 ◆メラーメン ◆油淋鶏

選べるがっつり鍋かに酢コース 1人前 5,500円

- ◆まぐろ香味醤油和え ◆かに酢 ◆飲み放題付 7,500円
- ◆ぶりにぎり・サーモンにぎり・ねぎとろ巻
- ◆もつ鍋 又は ごま担々鍋 ◆メラーメン ◆油淋鶏

選べるがっつり鍋本鮪造りかに酢コース 1人前 6,500円

- ◆本まぐろ造り ◆かに酢 ◆飲み放題付 8,500円
- ◆ぶりにぎり・サーモンにぎり・ねぎとろ巻
- ◆もつ鍋 又は ごま担々鍋 ◆メラーメン ◆油淋鶏

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

牛しゃぶコース



写真は、国産牛しゃぶかに酢コース 6,500円です。(写真は4人前)

国産牛しゃぶコース 1人前 5,000円

- ◆まぐろ香味醤油和え
- ◆ぶりにぎり・サーモンにぎり・ねぎとろ巻
- ◆国産牛しゃぶ ◆後うどん ◆油淋鶏

飲み放題付 7,000円

国産牛しゃぶかに酢コース

- ◆まぐろ香味醤油和え
- ◆かに酢
- ◆ぶりにぎり・サーモンにぎり・ねぎとろ巻
- ◆国産牛しゃぶ ◆後うどん ◆油淋鶏

1人前 6,500円

飲み放題付 8,500円

国産牛しゃぶ本鮪造りにかに酢コース

- ◆本まぐろ造り ◆かに酢
- ◆ぶりにぎり・サーモンにぎり・ねぎとろ巻
- ◆国産牛しゃぶ ◆後うどん ◆油淋鶏

1人前 7,500円

飲み放題付 9,500円

+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

てっちりコース



写真は、てっちりコース 6,500円です。(てっちは2人前)

てっちりコース 1人前 6,500円

- ◆ふく皮湯引きボン酢
- ◆てっさ
- ◆てっちり ◆後雑炊

飲み放題付 8,500円

てっちりフルコース 1人前 7,500円

- ◆ふく皮湯引きボン酢
- ◆てっさ ◆ふく唐揚げ
- ◆てっちり ◆後雑炊 ◆デザート

飲み放題付 9,500円

てっちり三昧コース 1人前 9,000円

- ◆ふく皮湯引きボン酢
- ◆てっさ ◆ふく唐揚げ ◆焼ふく
- ◆てっちり ◆後雑炊 ◆デザート

飲み放題付 11,000円



写真は、てっちり三昧コース 9,000円です。(てっちは2人前)

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

かにすきコース



写真は、かにすきコース 9,000円です。(かにすきは2人前)

かにすきコース 1人前 9,000円

- ◆かに味噌とかに身盛
- ◆造り盛
- ◆かにすき ◆後雑炊 ◆デザート

飲み放題付 11,000円

かにすきフルコース 1人前 10,500円

- ◆かに味噌とかに身盛
- ◆造り盛 ◆かににぎり寿司 ◆かにグラタン
- ◆かにすき ◆後雑炊 ◆デザート

飲み放題付 12,500円

かにすき三昧コース 1人前 12,500円

- ◆かに味噌とかに身盛
- ◆造り盛 ◆かににぎり寿司 ◆焼かに
- ◆かにすき ◆後雑炊 ◆デザート

飲み放題付 14,500円



写真は、かにすき三昧コース 12,500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

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 石蔵発酵)

ザ・ニッカ ウイスキー

ザ・ニッカ ハイボール



写真は、嵯峨 8,500円です。

法要懐石料理

※献立は季節により変わります

^{とげつ}
渡月 6,500円 飲み放題付 8,500円

- ◆前菜 ◆吸物 ◆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 8,500円 飲み放題付 10,500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 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

^{かげぜん}
陰膳 3,000円より、
ご予算に応じてご用意させていただきます。

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。

●法要懐石料理は一部の店舗ではご提供致しておりません



写真は、国産牛しゃぶ小鍋 けやき 6,500円です。



国産牛しゃぶ小鍋 季節の魚しゃぶ(ぶりみぞれ)小鍋

選べる小鍋懐石料理

※献立は季節により変わります

かえで 5,500円 飲み放題付 7,500円

- ◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆蒸物
- ◆国産牛しゃぶ小鍋 又は ぶりみぞれ小鍋 ◆揚物 ◆すし
- ◆留椀 ◆デザート

けやき 6,500円 飲み放題付 8,500円

- ◆前菜 ◆吸物 ◆上造り ◆蒸物
- ◆国産牛しゃぶ小鍋 又は ぶりみぞれ小鍋 ◆焼物 ◆揚物 ◆すし
- ◆留椀 ◆デザート

かつら 7,500円 飲み放題付 9,500円

- ◆前菜 ◆上吸物 ◆特上造り ◆蒸物
- ◆国産牛しゃぶ小鍋 又は ぶりみぞれ小鍋 ◆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

●選べる小鍋 懐石料理は一部の店舗ではご提供致しておりません



写真は、にしき 10,500円です。

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 ◆揚物
- ◆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

お祝い料理

三日前までにご予約ください



鯛姿造り 6,600円



祝鯛 (中)
3,800円

祝鯛 (大)
6,600円

写真は「祝鯛(中)」です



伊勢えび
姿造り
10,000円



お食い初め膳 6,000円

サプライズケーキ
ご用意できます
4号/12cm
1,800円



冬の特別御膳



写真は、つゆ豚しゃぶ小鍋 かりん 3,700円です。



つゆ豚しゃぶ小鍋
冬の特別御膳

つゆ豚しゃぶ小鍋 かりん 3,700円

- ◆季節前菜 ◆造り
- ◆つゆ豚しゃぶ小鍋
- ◆帆立グラタン ◆かにクリームコロッケ ◆椎茸蒸し寿司 ◆赤だし

飲み放題付 5,700円

つゆ豚しゃぶ小鍋 さざんか 4,500円

- ◆季節前菜 ◆造り
- ◆つゆ豚しゃぶ小鍋
- ◆かにグラタン ◆かにクリームコロッケ ◆かに釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 6,500円

つゆ豚しゃぶ小鍋 すいせん 6,000円

- ◆季節前菜 ◆造り
- ◆かに酢 ◆つゆ豚しゃぶ小鍋
- ◆かにグラタン ◆かにクリームコロッケ ◆かに釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 8,000円

つゆ豚しゃぶ小鍋 ぼたん 6,500円

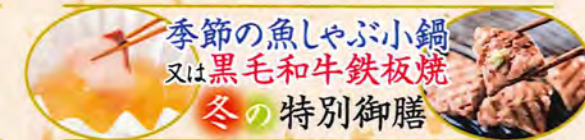
- ◆季節前菜 ◆上造り
- ◆かに酢 ◆つゆ豚しゃぶ小鍋
- ◆かにグラタン ◆かにクリームコロッケ ◆かに釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 8,500円

1,100円
で
「ふぐ土瓶蒸し」を
セットできます



写真は、黒毛和牛鉄板焼 ぼたん 7,500円です。



季節の魚しゃぶ小鍋
又は黒毛和牛鉄板焼
冬の特別御膳

季節の魚しゃぶ小鍋 かりん 4,700円
又は黒毛和牛鉄板焼

- ◆季節前菜 ◆造り
- ◆ぶりみぞれ小鍋 又は 黒毛和牛鉄板焼
- ◆帆立グラタン ◆かにクリームコロッケ ◆椎茸蒸し寿司 ◆赤だし

飲み放題付 6,700円

季節の魚しゃぶ小鍋 さざんか 5,500円
又は黒毛和牛鉄板焼

- ◆季節前菜 ◆造り
- ◆ぶりみぞれ小鍋 又は 黒毛和牛鉄板焼
- ◆かにグラタン ◆かにクリームコロッケ ◆かに釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 7,500円

季節の魚しゃぶ小鍋 すいせん 7,000円
又は黒毛和牛鉄板焼

- ◆季節前菜 ◆造り ◆かに酢
- ◆ぶりみぞれ小鍋 又は 黒毛和牛鉄板焼
- ◆かにグラタン ◆かにクリームコロッケ ◆かに釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 9,000円

季節の魚しゃぶ小鍋 ぼたん 7,500円
又は黒毛和牛鉄板焼

- ◆季節前菜 ◆上造り ◆かに酢
- ◆ぶりみぞれ小鍋 又は 黒毛和牛鉄板焼
- ◆かにグラタン ◆かにクリームコロッケ ◆かに釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 9,500円

※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

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

自動音声ご予約 Tel.050-1720-2494

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

平野郷屋敷 送迎バス有り

自動音声ご予約 Tel.050-3503-1601

〒547-0004 大阪市
平野区加美鞍作1-3-19
Tel.06-6796-0728

池田石橋苑 送迎バス有り

自動音声ご予約 Tel.050-3135-3983

〒563-0032
池田市石橋3-3-18
Tel.072-760-3888

宝塚苑 送迎バス有り

自動音声ご予約 Tel.050-3503-1046

〒665-0845
宝塚市栄町3-3-15
Tel.0797-85-8188

三田の里 送迎バス有り

自動音声ご予約 Tel.050-3503-1335

〒669-1515
三田市大原149
Tel.079-563-1001

和歌山六三園 送迎バス有り

自動音声ご予約 Tel.050-3196-8009

〒641-0045
和歌山市堀止西1-3-22
Tel.073-422-7163

京都亀岡楽々荘 送迎バス有り

自動音声ご予約 Tel.050-1720-2839

〒621-0861
亀岡市北町44
Tel.0771-56-8880

京都駅ビル店

自動音声ご予約 Tel.050-1720-3230

〒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)

Tel.075-342-5995

三条本店

自動音声ご予約 Tel.050-1720-2573

〒604-8004 京都市中京区中島町101
(三条大橋西)

Tel.075-255-1128

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 Tel.06-4804-5255

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>