

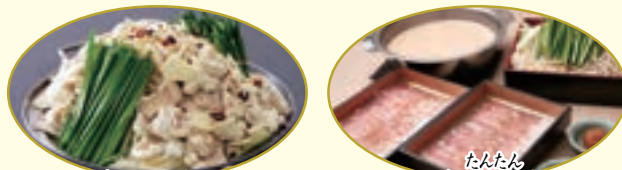
季節のお料理



令和七年三月～五月末(基本)



選べるがっつり鍋コース



もつ鍋 又は たんたん ごま担々鍋



写真は、選べるがっつり鍋(もつ鍋)本鮭造り・かに酢コース5,500円です。(写真は4人前)

選べるがっつり鍋コース 1人前 3,500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
- ◆もつ鍋 又は ごま担々鍋 ◆メラーメン ◆油淋鶏

飲み放題付 5,500円

選べるがっつり鍋本鮭造りコース

- ◆本まぐろ造り
- ◆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

1人前 4,000円

飲み放題付 6,000円

選べるがっつり鍋本鮭造り・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
- ◆もつ鍋 又は ごま担々鍋 ◆メラーメン ◆油淋鶏

1人前 5,500円

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

牛しゃぶコース



写真は、国産牛しゃぶ本鮭造り・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 4,500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 6,500円

国産牛しゃぶ本鮭造りコース

- ◆本まぐろ造り
- ◆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 5,000円

飲み放題付 7,000円

国産牛しゃぶ本鮭造り・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 6,500円

飲み放題付 8,500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

春の特別御膳



写真は、つゆ豚しゃぶ小鍋なばな 3,500円です。



つゆ豚しゃぶ小鍋 春の特別御膳

つゆ豚しゃぶ小鍋なばな 3,500円

- ◆季節前菜 ◆造り ◆季節小鉢
- ◆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 ◆桜えび釜飯 ◆赤だし

つゆ豚しゃぶ小鍋すみれ 4,000円

- ◆季節前菜 ◆造り ◆季節小鉢
- ◆飲み放題付 6,000円
- ◆つゆ豚しゃぶ小鍋
- ◆さわらのふき味噌焼 ◆かにクリームコロッケ ◆桜えび釜飯 ◆赤だし

つゆ豚しゃぶ小鍋あせび 5,000円

- ◆季節前菜 ◆上造り ◆季節小鉢
- ◆飲み放題付 7,000円
- ◆つゆ豚しゃぶ小鍋
- ◆さわらのふき味噌焼 ◆かにクリームコロッケ ◆桜えび釜飯 ◆赤だし

つゆ豚しゃぶ小鍋さくら 6,500円

- ◆季節前菜 ◆上造り ◆季節小鉢
- ◆飲み放題付 8,500円
- ◆かに酢 ◆つゆ豚しゃぶ小鍋
- ◆さわらのふき味噌焼 ◆かにクリームコロッケ ◆桜えび釜飯 ◆赤だし



+
1,000円
で

「はまぐり土瓶蒸し」を
セツトできます



写真は、黒毛和牛鉄板焼 さくら 7,500円です。



季節の魚しゃぶ小鍋 又は黒毛和牛鉄板焼 春の特別御膳



季節の魚しゃぶ小鍋なばな 4,500円

- 又は黒毛和牛鉄板焼
- ◆季節前菜 ◆造り ◆季節小鉢 ◆鯛と生湯葉しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛塩麴焼
- ◆飲み放題付 6,500円
- ◆かにクリームコロッケ ◆桜えび釜飯 ◆赤だし

季節の魚しゃぶ小鍋すみれ 5,000円

- 又は黒毛和牛鉄板焼
- ◆季節前菜 ◆造り ◆季節小鉢 ◆鯛と生湯葉しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛塩麴焼
- ◆飲み放題付 7,000円
- ◆さわらのふき味噌焼 ◆かにクリームコロッケ ◆桜えび釜飯 ◆赤だし

季節の魚しゃぶ小鍋あせび 6,000円

- 又は黒毛和牛鉄板焼
- ◆季節前菜 ◆上造り ◆季節小鉢 ◆かに酢 ◆鯛と生湯葉しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛塩麴焼
- ◆飲み放題付 8,000円
- ◆さわらのふき味噌焼 ◆かにクリームコロッケ ◆桜えび釜飯 ◆赤だし

季節の魚しゃぶ小鍋さくら 7,500円

- 又は黒毛和牛鉄板焼
- ◆季節前菜 ◆上造り ◆季節小鉢 ◆かに酢 ◆鯛と生湯葉しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛塩麴焼
- ◆飲み放題付 9,500円
- ◆さわらのふき味噌焼 ◆かにクリームコロッケ ◆桜えび釜飯 ◆赤だし

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
- 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 石蔵甕貯蔵)
- ザ・ニッカ ウイスキー
- ザ・ニッカ ハイボール



CANNO, WASHOHU

自動音声
ご予約TEL

その他
お問合せTEL

十三総本店	050-1720-2363	06-6302-9371
天満寿司店		06-6354-3877
新大阪店	050-1720-2556	06-6150-3510
千里中央店	050-1720-2369	06-6871-3588
桃谷店	050-1720-2493	06-6779-8282
天保山店		06-6576-5708
天満橋(OMM)店		06-6942-0505
枚方店	050-3187-3289	072-843-2225
くずは店	050-3196-8247	072-851-7131
寝屋川店		072-820-1120
泉大津店	050-3628-4741	0725-20-1383
大阪狭山店	050-3628-5352	072-368-2929
三宮寿司店	050-3503-1152	078-331-6868
尼崎店		06-6412-3412

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。
- 表示価格は消費税込みの価格です。
- 上記以外の一部店舗では、サービス料10%を別途頂戴致します。

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

※旬の素材により器・料理の内容が変わります ●春の特別御膳は一部の店舗ではご提供致しておりません



写真は、にぎやか大皿コース 串本 3,000円です。(写真は4人前)

にぎやか大皿コース

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

串本 くもと

1人前 3,000円

- ◆先付け3種籠盛
- ◆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
- ◆大根サラダ ◆揚物3種盛 ◆メのつけ麺

飲み放題付 5,000円

熊野 くまの

1人前 3,500円

- ◆先付け3種籠盛
- ◆本まぐろ造り
- ◆ぶりにぎり・サーモンにぎり・ねぎとろ巻
- ◆大根サラダ ◆揚物3種盛 ◆メのつけ麺

飲み放題付 5,500円

丹後 たんご

1人前 5,000円

- ◆先付け3種籠盛
- ◆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
- ◆大根サラダ ◆揚物3種盛 ◆メのつけ麺

飲み放題付 7,000円



写真は、季節の魚しゃぶ小鍋 かえで 5,000円です。

季節の魚しゃぶ小鍋 懐石料理

※献立は季節により変わります

季節の魚しゃぶ小鍋 かえで 5,000円

- ◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆蒸物
- ◆鯛と生湯葉しゃぶ小鍋 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

飲み放題付 7,000円

季節の魚しゃぶ小鍋 けやき 6,000円

- ◆前菜 ◆吸物 ◆上造り ◆蒸物
- ◆鯛と生湯葉しゃぶ小鍋 ◆焼物 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

飲み放題付 8,000円

季節の魚しゃぶ小鍋 かつら 7,000円

- ◆前菜 ◆上吸物 ◆特上造り ◆蒸物
- ◆鯛と生湯葉しゃぶ小鍋 ◆焼物 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

飲み放題付 9,000円

●季節の魚しゃぶ小鍋 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、国産牛しゃぶ小鍋 かつら 7,000円です。

国産牛しゃぶ小鍋 懐石料理

※献立は季節により変わります

国産牛しゃぶ小鍋 かえで 5,000円

- ◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆蒸物
- ◆国産牛しゃぶ小鍋 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

飲み放題付 7,000円

国産牛しゃぶ小鍋 けやき 6,000円

- ◆前菜 ◆吸物 ◆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

飲み放題付 8,000円

国産牛しゃぶ小鍋 かつら 7,000円

- ◆前菜 ◆上吸物 ◆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

飲み放題付 9,000円

●国産牛しゃぶ小鍋 懐石料理は一部の店舗ではご提供致しておりません



+500円

「すし」を
「季節釜飯」に変更できます



写真は、にしき 10,000円です。

懐石料理

※献立は季節により変わります

あい 8,000円 飲み放題付 10,000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 10,000円 飲み放題付 12,000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 ◆デザート

みやび 12,000円 飲み放題付 14,000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 ◆デザート

みどり 14,000円 飲み放題付 16,000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 ◆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



写真は、嵯峨 8,000円です。

法要懐石料理

※献立は季節により変わります

渡月 6,000円 飲み放題付 8,000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

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

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

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

お祝い料理

三日前までにご予約ください



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



伊勢えび
姿造り
8,800円



お食い初め膳 5,500円

サプライズケーキ
ご用意できます
4号/12cm
1,800円



お子様料理



ちびっこ 968円



わんぱく 1,180円



わらべ 1,738円



のあそび 2,178円