

季節のお料理



かんこ
高瀬川
二条苑

GANKO Takasegawa-Nijoen



令和七年六月〜八月末

高瀬川源流庭園



京の人々に古くから親しまれ愛されてきた高瀬川の流れば
豪商角倉了以の別邸跡「かんこ高瀬川二条苑」を通り
木屋町通りをくぐって再び姿を現します。
慶長六年（一六二二年）了以によつてつくられた当庭苑は
その後、明治の元勳山縣有朋の別邸「第二無鄰菴」となり
第三代日本銀行総裁川田小一郎の別邸
阿倍市太郎の所有をへて
現在は大岩邸として伝わり
「かんこ高瀬川二条苑」となっています。



かんこ 高瀬川 二条苑

〒604-0922 京都市中京区木屋町通二条下ル東生洲町484-6

☎075-223-3456

当店はサービス料10%を頂戴致します

●表示価格は、サービス料(10%)と消費税込みの価格です。



CANKO.WASHOKU

●当店で使用しているお米の産地は公式ホームページでご確認ください。
<https://www.gankofood.co.jp>



写真は、纏 15,000円です。



特選

神戸牛すき焼懐石

※献立は季節により変わります

紡 つむぎ 10,000円 飲み放題付 12,000円

◆前菜 ◆造り ◆天ぷら ◆神戸牛すき焼
◆ご飯 ◆赤だし ◆デザート

結 むすび 12,500円 飲み放題付 14,500円

◆前菜 ◆造り ◆上天ぷら ◆神戸牛すき焼
◆すし ◆赤だし ◆デザート

纏 まとい 15,000円 飲み放題付 17,000円

◆前菜 ◆特上造り ◆上天ぷら ◆神戸牛すき焼
◆すし(とろ入) ◆赤だし ◆上デザート



写真は、にしき 11,000円です。



写真は、みやび 13,000円です。

懐石料理

※献立は季節により変わります

あ い 9,000円 **飲み放題付 11,000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 11,000円 **飲み放題付 13,000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 ◆上デザート

みやび 13,000円 **飲み放題付 15,000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 ◆上デザート

みどり 15,000円 **飲み放題付 17,000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 ◆上デザート

あかね 17,000円 **飲み放題付 19,000円**

◆抹茶 ◆菓子 ◆吹寄せ ◆煮物椀 ◆極上造り ◆箸休め ◆台物 ◆上強肴 ◆上椀物 ◆特選逸品 ◆特上すし ◆留椀 ◆上デザート



ご宴会のお席に
舞妓さんをお呼びすることが出来ます
詳しくは従業員にお問い合せください

舞妓プラン

懐石料理 + **特別価格 60,000円**

ご人数によるおひとり様料金例(お料理代別)

5名様	12,000円	20名様	3,000円
10名様	6,000円	30名様	2,000円
15名様	4,000円	40名様	1,500円

(20名様で舞妓さん1人がおすすめです)
※写真等の時間が充分取れない場合があります

《注意事項》

- 本頁の舞妓価格は懐石料理とのセットプランでの特別価格です。
- 懐石料理セット以外でも舞妓さんを手配できますが、価格が若干変わります。
- 舞妓さんのキャンセル料は手配成立段階から発生します。
- 舞妓さん、芸妓さん、地方さんの持ち込みには一部持ち込み料を頂戴致します。
- 花街の公休日には花代が別途発生する事があります。



写真は、季節の魚しゃぶ小鍋 かえで 6,000円です。



写真は、神戸牛しゃぶ小鍋 かつら 9,000円です。



写真は、嵯峨 9,000円です。

国産牛しゃぶ小鍋 懐石料理 季節の魚しゃぶ小鍋

※献立は季節により変わります

国産牛しゃぶ小鍋
又は
季節の魚しゃぶ小鍋

かえで 6,000円

飲み放題付 8,000円

- ◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆蒸物
- ◆国産牛しゃぶ小鍋 又は 季節の魚しゃぶ小鍋 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

国産牛しゃぶ小鍋
又は
季節の魚しゃぶ小鍋

けやき 7,000円

飲み放題付 9,000円

- ◆前菜 ◆吸物 ◆上造り ◆蒸物
- ◆国産牛しゃぶ小鍋 又は 季節の魚しゃぶ小鍋 ◆焼物 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

国産牛しゃぶ小鍋
又は
季節の魚しゃぶ小鍋

かつら 8,000円

飲み放題付 10,000円

- ◆前菜 ◆上吸物 ◆特上造り ◆蒸物
- ◆国産牛しゃぶ小鍋 又は 季節の魚しゃぶ小鍋 ◆焼物 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート



＋
500円
で

「すし」を
「上にぎり」に変更できます

神戸牛しゃぶ小鍋 懐石料理

※献立は季節により変わります

神戸牛しゃぶ小鍋 かえで 7,000円

飲み放題付 9,000円

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

神戸牛しゃぶ小鍋 けやき 8,000円

飲み放題付 10,000円

- ◆前菜 ◆吸物 ◆上造り ◆蒸物
- ◆神戸牛しゃぶ小鍋
- ◆焼物 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

神戸牛しゃぶ小鍋 かつら 9,000円

飲み放題付 11,000円

- ◆前菜 ◆上吸物 ◆特上造り ◆蒸物
- ◆神戸牛しゃぶ小鍋
- ◆焼物 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

法要 懐石料理

※献立は季節により変わります

渡 月 7,000円 飲み放題付 9,000円

- ◆前菜盆 ◆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 9,000円 飲み放題付 11,000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

鞍 馬 11,000円 飲み放題付 13,000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。

3,300円より、
ご予算に応じてご用意させていただきます。

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



写真は「祝鯛(中)」です

祝鯛(中) 3,800円
祝鯛(大) 6,600円



伊勢えび姿造り 10,000円

サプライズケーキ
ご用意できます



4号/12cm

1,980円



- ◆祝い鯛 ◆赤飯
- ◆吸物 ◆造り
- ◆煮物 ◆酢物
- ◆歯固め石

お食い初め膳 6,000円

お子様料理



わんぱく 1,300円



わらべ 2,000円



のあそび 2,400円



京の文化である
仕出し弁当を元に
旬の彩と
古来四神の
恵みと想いを
玉手箱に見立て
詰め込んだ御膳です

昼のおすすめ

高瀬川御膳

※献立は季節により変わります

彩 いろいろ 4,500円

- ◆鮮彩箱 (吹寄せ・炊合せ・酢物・焼物) ◆造り ◆生ゆば豆粋鍋
- ◆天ぷら ◆蒸物 ◆ご飯 ◆香物 ◆留楓 ◆デザート

舞 まい 6,000円

- ◆鮮彩箱 (吹寄せ・炊合せ・酢物・焼物) ◆上造り ◆吸物
- ◆生ゆば豆粋鍋 ◆焼物 ◆天ぷら ◆すし ◆留楓 ◆デザート



写真は、舞 6,000円です。

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
- 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