

季節のお料理



2025年9月～11月中旬 郊外

ごま たんたん 胡麻担々鍋コース



写真は、胡麻担々鍋 日高 3,500円です。(写真は4人前)
※「造り」は1人前

ごま たんたん
胡麻担々鍋 日高 ひだか 1人前 3,500円

- ・胡麻担々鍋
- ・造り・油淋鶏・穴子棒ずし・めの季節麺

飲み放題付 5,500円

ごま たんたん
胡麻担々鍋 木曾 きそ 1人前 4,000円

- ・胡麻担々鍋
- ・造り・油淋鶏・かにグラタン・穴子棒ずし・めの季節麺

飲み放題付 6,000円

ごま たんたん
胡麻担々鍋 奥羽 おう 1人前 5,000円

- ・胡麻担々鍋
- ・本まぐろ入り造り・油淋鶏
- ・かにグラタン・すし盛合せ・めの季節麺

飲み放題付 7,000円

国産牛しやぶ又は 国産牛だししやぶ コース



写真は、国産牛だししやぶ 奥羽 6,000円です。(写真は4人前)
※「造り」「かにグラタン」は1人前

国産牛しやぶ又は
国産牛だししやぶ 日高 ひだか 1人前 4,500円

- ・国産牛しやぶ 又は 国産牛だししやぶ
- ・造り・油淋鶏・穴子棒ずし・めの季節麺

飲み放題付 6,500円

国産牛しやぶ又は
国産牛だししやぶ 木曾 きそ 1人前 5,000円

- ・国産牛しやぶ 又は 国産牛だししやぶ
- ・造り・油淋鶏・かにグラタン・穴子棒ずし・めの季節麺

飲み放題付 7,000円

国産牛しやぶ又は
国産牛だししやぶ 奥羽 おう 1人前 6,000円

- ・国産牛しやぶ 又は 国産牛だししやぶ
- ・本まぐろ入り造り・油淋鶏・かにグラタン・すし盛合せ・めの季節麺

飲み放題付 8,000円

＋
2,000円
で

「国産牛」を「神戸牛」に変更できます

※入荷の状況で器と内容が変更になる場合がございます

※入荷の状況で器と内容が変更になる場合がございます

にぎやか大皿コース



写真は、あかつき 3,000円です。(写真は4人前)

ご馳走大皿コース



写真は、うらら 9,000円です。(写真は4人前)
※「にぎり盛」「黒毛和牛と鴨の鉄板焼」「かにグラタン」は1人前

あかつき 1人前 3,000円 飲み放題付 5,000円

・季節前菜・オニオンサラダ
・大皿造り盛・牛しぐれ餡掛けだし巻・揚物盛・めのそば

しのめ 1人前 4,000円 飲み放題付 6,000円

・季節前菜・オニオンサラダ・大皿造り盛
・鰻餡掛けだし巻・かにグラタン・揚物盛・めのそば

あけぼの 1人前 5,000円 飲み放題付 7,000円

・季節前菜・オニオンサラダ・大皿造り盛
・鰻餡掛けだし巻・黒毛和牛と鴨の鉄板焼・かにグラタン・揚物盛
・めのそば

※入荷の状況で器と内容が変更になる場合がございます

あかり 1人前 7,000円 飲み放題付 9,000円

・季節前菜・オニオンサラダ
・大皿海鮮盛・にぎり盛・牛しぐれ餡掛けだし巻・揚物盛・めのそば

おぼろ 1人前 8,000円 飲み放題付 10,000円

・季節前菜・オニオンサラダ・大皿海鮮盛・にぎり盛
・鰻餡掛けだし巻・かにグラタン・揚物盛・めのそば

うらら 1人前 9,000円 飲み放題付 11,000円

・季節前菜・オニオンサラダ・大皿海鮮盛・にぎり盛
・鰻餡掛けだし巻・黒毛和牛と鴨の鉄板焼・かにグラタン・揚物盛
・めのそば

※入荷の状況で器と内容が変更になる場合がございます



がんこ



自動音声
ご予約TEL

その他
お問合せTEL

高槻店 050-3188-8078 072-681-2002

コムズ京橋店 050-1720-2426 06-4800-1188

大阪狭山店 050-3628-5352 072-368-2929

泉大津店 050-3628-4741 0725-20-1383

天満寿司店 06-6354-3877

くずは店 050-3196-8247 072-851-7131

天満橋OMM店 06-6942-0505

天保山店 06-6576-5708

ご予約承り中

- 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。

- 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>



つゆ豚しゃぶ小鍋 季節の特別会席



写真は、つゆ豚しゃぶ小鍋 はぎ 3,500円です。



つゆ豚しゃぶ小鍋

つゆ豚しゃぶ小鍋 はぎ 3,500円

- ・前菜・造り・蒸物
- ・つゆ豚しゃぶ小鍋
- ・揚げ物・季節の釜飯・赤だし

飲み放題付 5,500円

つゆ豚しゃぶ小鍋 しおん 4,000円

- ・前菜・造り・蒸物
- ・つゆ豚しゃぶ小鍋
- ・焼物・揚げ物・季節の釜飯・赤だし

飲み放題付 6,000円

つゆ豚しゃぶ小鍋 りんどう 5,000円

- ・前菜・吸物・造り・蒸物
- ・つゆ豚しゃぶ小鍋
- ・焼物・揚げ物・すし・赤だし

飲み放題付 7,000円

※入荷の状況で器と内容が変更になる場合がございます

季節の魚しゃぶ小鍋
又は
黒毛和牛と鴨の鉄板焼

季節の特別会席



写真は、黒毛和牛と鴨の鉄板焼 りんどう 6,000円です。



季節の魚しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛と鴨の鉄板焼



季節の魚しゃぶ小鍋 又は
黒毛和牛と鴨の鉄板焼 はぎ 4,500円

- ・前菜・造り・蒸物
- ・季節の魚しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛と鴨の鉄板焼
- ・揚げ物・季節の釜飯・赤だし

飲み放題付 6,500円

季節の魚しゃぶ小鍋 又は
黒毛和牛と鴨の鉄板焼 しおん 5,000円

- ・前菜・造り・蒸物
- ・季節の魚しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛と鴨の鉄板焼
- ・焼物・揚げ物・季節の釜飯・赤だし

飲み放題付 7,000円

季節の魚しゃぶ小鍋 又は
黒毛和牛と鴨の鉄板焼 りんどう 6,000円

- ・前菜・吸物・造り・蒸物
- ・季節の魚しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛と鴨の鉄板焼
- ・焼物・揚げ物・すし・赤だし

飲み放題付 8,000円

※入荷の状況で器と内容が変更になる場合がございます

法要会席料理



写真は、嵯峨 7,000円です。

渡月 とげつ 5,000円

- ・前菜・吸物
- ・造り・茶碗蒸し・季節の魚しゃぶ小鍋
- ・揚げ物・焼物・季節の釜飯・留碗・デザート

飲み放題付 7,000円

嵯峨 さが 7,000円

- ・前菜・上吸物
- ・上造り・茶碗蒸し・季節の魚しゃぶ小鍋
- ・揚げ物・焼物・すし・留碗・デザート

飲み放題付 9,000円

鞍馬 くらま 9,000円

- ・前菜・季節の土瓶蒸し
- ・特上造り・茶碗蒸し・季節の魚しゃぶ小鍋
- ・揚げ物・焼物・上すし・留碗・デザート

飲み放題付 11,000円

※入荷の状況で器と内容が変更になる場合がございます

＋
1,000円
で

「松茸土瓶蒸し」を
セットでさます

慶事会席



お宮参り

生後1ヶ月頃に氏神様へ参拝し赤ちゃんが無事に生まれたことを神様に報告し感謝を伝え、健やかな成長と将来の幸せを願います。

お食い初め

生後100日頃に行うお祝い事。初めて箸を使ってごちそうを食べさせる真似をしながら、一生食べるものに困らず健やかに成長することを願う儀式です。



1歳のお祝い

お子様の最初の誕生日を祝う特別な行事です。一升餅を背負わせる「一升餅」や、将来を占う「選び取り」など、伝統的なお祝い方法があります。



七五三

7歳、5歳、3歳の子どもの成長を祝う日本の年中行事であり、11月15日頃に神社・寺などで「七五三詣」を行い、報告、感謝、祈願を行う奉告祭です。

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



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



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

法要会席



法要とは、故人の冥福を祈り、追善供養を行う仏教の儀式です。故人が亡くなった日から数えて七日ごとに四十九日まで行う「忌日法要」と、一周忌、三回忌、七回忌...と年単位で行う「年忌法要」があります。

陰膳 かげぜん

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。

お子様料理



ジュース
おもちや
付

ちびっこ 968円



ジュース
おもちや
付

わらべ 1,738円



ジュース
おもちや
付

わんぱく 1,298円



ジュース
おもちや
付

のあそび 2,178円