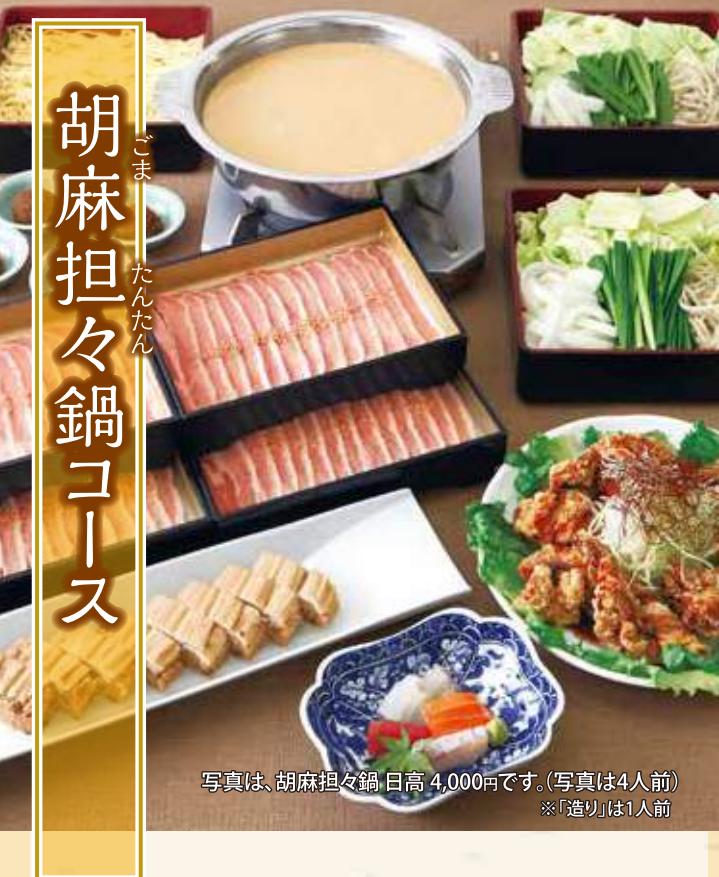


# 季節のお料理



2025年9月～11月中旬 都心東京



写真は、胡麻担々鍋 日高 4,000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 4,000円

・胡麻担々鍋  
・造り・油淋鶏・穴子棒ずし・〆の季節麺  
ユーリンチー

飲み放題付 6,000円

ごまたんたん  
胡麻担々鍋 木曾 きそ 1人前 4,500円

・胡麻担々鍋  
・造り・油淋鶏・かにグラタン・穴子棒ずし・〆の季節麺  
ユーリンチー

飲み放題付 6,500円

ごまたんたん  
胡麻担々鍋 奥羽 おうう 1人前 5,500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・〆の季節麺  
ユーリンチー

飲み放題付 7,500円



写真は、国産牛だししゃぶ 奥羽 6,500円です。(写真は4人前)  
※「造り」「かにグラタン」は1人前

国産牛ししゃぶ 又は 国産牛だししゃぶ 日高 ひだか 1人前 5,000円

飲み放題付 7,000円

・国産牛ししゃぶ 又は 国産牛だししゃぶ  
・造り・油淋鶏・穴子棒ずし・〆の季節麺  
ユーリンチー

国産牛ししゃぶ 又は 国産牛だししゃぶ 木曾 きそ 1人前 5,500円

飲み放題付 7,500円

・国産牛ししゃぶ 又は 国産牛だししゃぶ  
・造り・油淋鶏・かにグラタン・穴子棒ずし・〆の季節麺  
ユーリンチー

国産牛ししゃぶ 又は 国産牛だししゃぶ 奥羽 おうう 1人前 6,500円

飲み放題付 8,500円

・国産牛ししゃぶ 又は 国産牛だししゃぶ  
・本まぐろ入り造り・油淋鶏・かにグラタン・すし盛合せ・〆の季節麺  
ユーリンチー

+  
2,000円 「国産牛」を「神戸牛」に変更できます  
で

※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 3,500円です。(写真は4人前)

**あかつき** 1人前 3,500円 飲み放題付 5,500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・〆のそば

**しののめ** 1人前 4,500円 飲み放題付 6,500円

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

**あけぼの** 1人前 5,500円 飲み放題付 7,500円

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

※入荷の状況で器と内容が変更になる場合がございます

## ご馳走大皿コース



写真は、うらら9,500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

**あかり** 1人前 7,500円 飲み放題付 9,500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・〆のそば

**おぼろ** 1人前 8,500円 飲み放題付 10,500円

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

**うらら** 1人前 9,500円 飲み放題付 11,500円

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

※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

なんば本店 050-1720-2494 06-6644-6396

京都駅ビル店 050-1720-3230 075-342-5995

三条本店 050-1720-2573 075-255-1128

ユニバーサル・シティウォーク  
大阪店 06-4804-5255

上野本店 03-5688-8845

立川店 050-3177-4026 042-548-3888

たちかわ茶寮 050-3159-7282 042-522-3822

国分寺茶寮 042-312-0393

## ご予約承り中

- 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。

●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 4,000円です。



## つゆ豚しゃぶ小鍋

つゆ豚しゃぶ小鍋 はぎ 4,000円

飲み放題付 6,000円

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

つゆ豚しゃぶ小鍋 しおん 4,500円

飲み放題付 6,500円

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

つゆ豚しゃぶ小鍋 りんどう 5,500円

飲み放題付 7,500円

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

※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



## 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 5,000円

飲み放題付 7,000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
- ・揚物・季節の釜飯・赤だし

季節の魚しゃぶ小鍋 又は  
黒毛和牛と鴨の鉄板焼 しおん 5,500円

飲み放題付 7,500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
- ・焼物・揚物・季節の釜飯・赤だし

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 6,500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 又は 黒毛和牛と鴨の鉄板焼
- ・焼物・揚物・すし・赤だし

※入荷の状況で器と内容が変更になる場合がございます



## 懐石料理

写真は、にしき 9,500円です。

やまぶき 6,500円 飲み放題付 8,500円

- ・吹寄せ・吸物・造り・台物・箸休め・揚物・すし・留椀・デザート

あい 8,000円 飲み放題付 10,000円

- ・吹寄せ・上吸物・上造り・台物・箸休め・揚物・椀物
- ・すし・留椀・デザート

にしき 9,500円 飲み放題付 11,500円

- ・上吹寄せ・上吸物・上造り・台物・箸休め・強肴・椀物
- ・すし・留椀・上デザート

みやび 11,500円 飲み放題付 13,500円

- ・上吹寄せ・上吸物・特上造り・台物・上箸休め・強肴・椀物
- ・上すし・留椀・上デザート

みどり 13,500円 飲み放題付 15,500円

- ・上吹寄せ・煮物椀・特上造り・台物・上箸休め・上強肴・上椀物
- ・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

※入荷の状況で器と内容が変更になる場合がございます

# 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。



# 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

3,300円より  
ご予算に応じてご用意させて頂きます。

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。



# お祝い料理



三日前までにご予約ください



鯛姿造り 6,600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  
1,980円



祝鯛(中) 3,800円

祝鯛(大) 6,600円



伊勢えび姿造り 10,000円

# お子様料理



ちびっこ 1,064円



わんぱく 1,427円



わらべ 1,911円



のあそび 2,395円

