

季節のお料理



懐石料理

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

※入荷の状況で器と内容が変更になる場合がございます



写真は、あい 8,000円です。

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

※入荷の状況で器と内容が変更になる場合がございます

つゆ豚しゃぶ小鍋季節の特別会席



つゆ豚しゃぶ小鍋

つゆ豚しゃぶ小鍋 はぎ 4,000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

飲み放題付 6,000円

つゆ豚しゃぶ小鍋 しおん 4,500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

飲み放題付 6,500円

つゆ豚しゃぶ小鍋 りんどう 5,500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

飲み放題付 7,500円



+
1,100円
で

「松茸土瓶蒸し」を
セットで
できます

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 6,500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 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
- ・揚物・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 しおん 5,500円

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

飲み放題付 7,500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 6,500円

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

飲み放題付 8,500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

※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



平野郷屋敷

送迎バス有り

自動音声ご予約 Tel.050-3503-1601

その他お問合せ 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

その他お問合せ Tel.072-760-3888

宝塚苑

送迎バス有り

自動音声ご予約 Tel.050-3503-1046

その他お問合せ 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

その他お問合せ 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

その他お問合せ Tel.073-422-7163

京都亀岡樂々荘

送迎バス有り

自動音声ご予約 Tel.050-1720-2839

その他お問合せ Tel.0771-56-8880

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>



胡麻担々鍋コース



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

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

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

胡麻担々鍋 奥羽 おうう 1人前 5,500円

- ・胡麻担々鍋
ユーリンチー
- ・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

飲み放題付 7,500円

国産牛しじやぶ 又は 国産牛だししゃぶ コース



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

国産牛しじやぶ 又は 国産牛だししゃぶ 日高 ひだか 1人前 5,000円

- ・国産牛しじやぶ 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

飲み放題付 7,000円

国産牛しじやぶ 又は 国産牛だししゃぶ 木曾 きそ 1人前 5,500円

- ・国産牛しじやぶ 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

飲み放題付 7,500円

国産牛しじやぶ 又は 国産牛だししゃぶ 奥羽 おうう 1人前 6,500円

- ・国産牛しじやぶ 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

飲み放題付 8,500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

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

※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

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算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、七回忌など年単位で行う「年忌法要」があります。



写真は、嵯峨 7,500円です。

渡月 とげつ 5,500円 飲み放題付 7,500円

・前菜・吸物・造り・茶碗蒸し・季節の魚しゃぶ小鍋
・揚物・焼物・季節の釜飯・留椀・デザート

嵯峨さが 7,500円 飲み放題付 9,500円

・前菜・上吸物・上造り・茶碗蒸し・季節の魚しゃぶ小鍋
・揚物・焼物・すし・留椀・デザート

鞍馬 くらま 9,500円 飲み放題付 11,500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
・揚物・焼物・上すし・留椀・デザート

陰膳 かけぜん 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。

※入荷の状況で器と内容が変更になる場合がございます



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日頃に行なうお祝い事。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、将来自を占う「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」を行ない、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 6,600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



ジュース
おもちゃ
付 ちびっこ 1,064円



ジュース
おもちゃ
付 わんぱく 1,427円



わらべ 1,911円



のあそび 2,395円

