

季節のお料理



2025年9月～11月中旬 屋敷

懐石料理



写真は、あい 8,000円です。



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・揚げ物
- すし・留碗・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・揚げ物・碗物
- すし・留碗・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



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・碗物
- すし・留碗・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・碗物
- 上すし・留碗・上デザート

みどり 13,500円

飲み放題付 15,500円

- 上吹寄せ・煮物碗
- 特上造り・台物・上箸休め・上強肴・上碗物
- 上すし・留碗・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



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

- ・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 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・揚げ物・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・揚げ物・すし・赤だし

飲み放題付 7,500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

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 しおん 5,500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・揚げ物・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 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 8,500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



がんと



GANKO.WASHOKU

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

京都亀岡楽々荘

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>



＋
1,100円
で

「松茸土瓶蒸し」を
セットでさます

胡麻担々鍋コース

ごま たんたん



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

国産牛しゃぶ又は国産牛だししゃぶ

国産牛しゃぶ又は国産牛だししゃぶ



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

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)

ごま たんたん
胡麻担々鍋 日高 ひだか 1人前 4,000円

飲み放題付 6,000円
•胡麻担々鍋
•造り・油淋鶏・穴子棒ずし・めの季節麺
ユーリンチー

ごま たんたん
胡麻担々鍋 木曾 きそ 1人前 4,500円

飲み放題付 6,500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
ユーリンチー

ごま たんたん
胡麻担々鍋 奥羽 おうう 1人前 5,500円

飲み放題付 7,500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・めの季節麺
ユーリンチー

※入荷の状況で器と内容が変更になる場合がございます

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

国産牛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・めの季節麺
ユーリンチー

国産牛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・めの季節麺
ユーリンチー

＋
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

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・牛しぐれ鰯掛けだし巻・揚げ物盛・めのそば

しのめ 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
•鰻鰯掛けだし巻・かにグラタン・揚げ物盛・めのそば

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
•鰻鰯掛けだし巻・黒毛和牛と鴨の鉄板焼・かにグラタン・揚げ物盛
•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

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。



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
- ・揚げ物・焼物・季節の釜飯・留碗・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
- ・揚げ物・焼物・すし・留碗・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
- ・揚げ物・焼物・上すし・留碗・デザート

陰膳かげぜん 3,300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。

※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 6,600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



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

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



ジュース
おもちゃ
付

わらべ 1,911円



ジュース
おもちゃ
付

のあそび 2,395円