

宴

懐石料理・宴会席料理



二〇一九年四月〜九月(基本)

お昼の やわらぎ弁当

※午後3時入店迄はケーキ・コーヒー付 ※献立は季節により変わります



特別やわらぎ弁当 1,780円
◆前菜箱 ◆造り ◆小鉢 ◆天ぷら ◆季節ご飯 ◆汁物 (税別)

宴会料理に
プラス1,500円で
飲み放題
(120分間)

・びんビール・日本酒・梅酒
・焼酎・酎ハイ
・ワイン・ウイスキー
・ビールテイスト飲料
・ソフトドリンク



旬のセiwaku飯 やわらぎ弁当 1,980円 (税別)
◆前菜箱 ◆造り ◆小鉢 ◆天ぷら ◆旬のセiwaku飯 ◆汁物



旬のセiwaku飯 やわらぎ弁当
生湯葉しゃぶ付 2,480円 (税別)
◆前菜箱 ◆造り ◆小鉢 ◆生湯葉しゃぶ ◆天ぷら ◆旬のセiwaku飯 ◆汁物



旬のセiwaku飯 やわらぎ弁当
国産牛しゃぶ付 2,980円 (税別)
◆前菜箱 ◆造り ◆小鉢 ◆国産牛しゃぶ ◆天ぷら ◆旬のセiwaku飯 ◆汁物

●(税別)表示は本体価格です。消費税を別途頂戴致します

※午後3時入店迄はコーヒー付
※献立は毎月変わります



写真は「生湯葉しゃぶ あずさ」です ※献立は毎月変わります



写真は「季節の魚しゃぶ けやき」です ※献立は毎月変わります



写真は「国産牛しゃぶ かつら」です ※献立は毎月変わります

ミニ懐石料理

生湯葉しゃぶ

あずさ 1人前 2,980円 (税別) 飲み放題付(税込) 4,500円
◆前菜 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆中干代口 ◆生湯葉しゃぶ ◆天ぷら ◆季節ご飯 ◆汁物 ◆デザート

※午後3時入店迄はコーヒー付
※献立は毎月変わります

季節の魚しゃぶ

かえで 1人前 3,480円 (税別) 飲み放題付(税込) 5,000円
◆前菜 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆中干代口 ◆季節の魚しゃぶ ◆天ぷら ◆季節ご飯 ◆汁物 ◆デザート

けやき 1人前 3,980円 (税別) 飲み放題付(税込) 5,500円
◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆中干代口 ◆季節の魚しゃぶ ◆焼物 ◆天ぷら ◆季節ご飯 ◆汁物 ◆デザート

かつら 1人前 4,980円 (税別) 飲み放題付(税込) 6,500円
◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆中干代口 ◆季節の魚しゃぶ ◆焼物 ◆天ぷら ◆焼物 ◆すし ◆汁物 ◆デザート

※午後3時入店迄はコーヒー付
※献立は毎月変わります

国産牛しゃぶ

かえで 1人前 3,980円 (税別) 飲み放題付(税込) 5,500円
◆前菜 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆中干代口 ◆国産牛しゃぶ ◆天ぷら ◆季節ご飯 ◆汁物 ◆デザート

けやき 1人前 4,480円 (税別) 飲み放題付(税込) 6,000円
◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆中干代口 ◆国産牛しゃぶ ◆焼物 ◆天ぷら ◆季節ご飯 ◆汁物 ◆デザート

かつら 1人前 5,480円 (税別) 飲み放題付(税込) 7,000円
◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆中干代口 ◆国産牛しゃぶ ◆焼物 ◆天ぷら ◆焼物 ◆すし ◆汁物 ◆デザート

※午後3時入店迄はコーヒー付
※献立は毎月変わります

宴会料理に各500円(税別)で追加ご注文いただけます。

熊野生本舗 中どろにぎり (2貫)	熊野生本舗 中どろ造り (3貫)	熊野生本舗 鉄胡巻 (1本)
-------------------------	------------------------	----------------------

●「ミニ懐石料理」は十三寿司店・天満寿司店では提供致しておりません ●(税別)表示は本体価格です。消費税を別途頂戴致します



写真は「雪」です ※献立は毎月変わります

すし懐石 千歳 らとせ

花 1人前 5,000円 (税別) 飲み放題付(税込) 6,500円
◆千歳籠 ◆吸物 ◆四種造り ◆中干代口 ◆季節の魚しゃぶ ◆すし ◆留椀 ◆デザート

月 1人前 6,000円 (税別) 飲み放題付(税込) 7,500円
◆千歳籠 ◆吸物 ◆四種造り ◆中干代口 ◆季節の魚しゃぶ ◆揚物 ◆焼物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

雪 1人前 7,000円 (税別) 飲み放題付(税込) 8,500円
◆千歳籠 ◆上吸物 ◆上造り ◆中干代口 ◆季節の魚しゃぶ ◆揚物 ◆焼物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

虹 1人前 8,000円 (税別) 飲み放題付(税込) 9,500円
◆千歳籠 ◆上吸物 ◆特上造り ◆中干代口 ◆季節の魚しゃぶ ◆揚物 ◆焼物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

※午後3時入店迄はコーヒー付
※献立は毎月変わります

●「千歳」は 天保山店・十三寿司店・天満寿司店では提供致しておりません ●(税別)表示は本体価格です。消費税を別途頂戴致します



写真は「にしき」です ※献立は毎月変わります

懐石料理

あい 1人前 6,000円 (税別) 飲み放題付(税込) 7,500円
◆吹寄せ ◆上吸物 ◆上造り ◆中干代口 ◆おしのご ◆台物 ◆揚物 ◆季節釜飯 ◆香物 ◆留椀 ◆デザート

にしき 1人前 8,000円 (税別) 飲み放題付(税込) 9,500円
◆吹寄せ ◆上吸物 ◆特上造り ◆中干代口 ◆おしのご ◆台物 ◆上焼物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

みやび 1人前 10,000円 (税別) 飲み放題付(税込) 12,000円
◆吹寄せ ◆上吸物 ◆特上造り ◆上炊合せ ◆中干代口 ◆おしのご ◆台物 ◆上焼物 ◆特上すし ◆留椀 ◆デザート

みどり 1人前 11,000円 (税別) 飲み放題付(税込) 13,000円
◆吹寄せ ◆上吸物 ◆特上造り ◆上炊合せ ◆中干代口 ◆おしのご ◆台物 ◆強肴 ◆上焼物 ◆特上すし ◆留椀 ◆デザート

※午後3時入店迄はコーヒー付
※献立は毎月変わります

●「懐石料理」は天保山店・十三寿司店・天満寿司店・天満橋店では提供致しておりません ●(税別)表示は本体価格です。消費税を別途頂戴致します



大阪キタ	十三 総本店	TEL.(06)6302-9371
	十三 寿司店	TEL.(06)6302-2919
	天満 寿司店	TEL.(06)6354-3877
	曾根崎 本店	TEL.(06)6312-5108
	梅田 本店	TEL.(06)6376-2001
	こがんこ梅田店	TEL.(06)6376-2451
	OS(梅田)店	TEL.(06)6363-8614
	阪急東通り店	TEL.(06)6131-0388
	新大阪 本店	TEL.(06)6150-3510
	堂島アバンザ店	TEL.(06)6346-7880
北摂	豊中 本店	TEL.(06)6845-6577
	千里 中央店	TEL.(06)6871-3588
大阪中部	あべのルシアス店	TEL.(06)6643-5500
	コムズ京橋店	TEL.(06)4800-1188
	桃谷 本店	TEL.(06)6779-8282
	天保山 本店	TEL.(06)6576-5708
	天満橋(OMM)店	TEL.(06)6942-0505
京阪	枚方 本店	TEL.(072)843-2225
	寝屋川 本店	TEL.(072)820-1120
	高槻 本店	TEL.(072)681-2002
大阪ミナミ	道頓堀 本店	TEL.(06)6212-1705
	宗右衛門町店	TEL.(06)6211-2853
	法善寺 本店	TEL.(06)6212-6550
大阪南部	大阪狭山 本店	TEL.(072)368-2929
	泉大津 本店	TEL.(0725)20-1383
京都	京都下鳥羽店	TEL.(075)606-3322
	MOMOテラス店	TEL.(075)601-3311
兵庫	JR神戸駅 本店	TEL.(078)361-2134
	三宮 本店	TEL.(078)331-6868
	トアロード 本店	TEL.(078)392-3175
	加古川 本店	TEL.(079)425-6868
	尼崎 本店	TEL.(06)6412-3412
奈良	橿原 本店	TEL.(0744)25-6363

※上記以外の一部店舗では、サービス料10%を頂戴致します。

宴会ご予約承り中

◆当店はすべて国産の米を使用しています◆

がんこホームページ <http://www.gankofood.co.jp>

熊野生本鮪宴会



+500(税別)円で
鶏釜飯を
上ずしに
変更できます



写真は「生本鮪宴会 勝浦 韃靼そば茶豚しゃぶ付」
大漁生本鮪造り盛・ローストビーフは4人前です



写真は「生本鮪宴会 熊野 国産牛しゃぶ付」
大漁生本鮪造り盛・ローストビーフ・すわいかに酢は4人前です

韃靼そば茶豚しゃぶ

尾おせ 鷲 1人前 3,480円 (税別) **飲み放題付(税込) 5,000円**

◆前菜 ◆大漁生本鮪造り盛 ◆天ぷら
◆韃靼そば茶豚しゃぶ小鍋 ◆鶏釜飯 ◆香物 ◆汁物

勝かつら 浦 1人前 3,980円 (税別) **飲み放題付(税込) 5,500円**

◆前菜 ◆大漁生本鮪造り盛 ◆天ぷら ◆ローストビーフ
◆韃靼そば茶豚しゃぶ小鍋 ◆鶏釜飯 ◆香物 ◆汁物

串くしと 本 1人前 4,480円 (税別) **飲み放題付(税込) 6,000円**

◆前菜 ◆大漁生本鮪造り盛 ◆天ぷら ◆ローストビーフ ◆甘鯛煮付け
◆韃靼そば茶豚しゃぶ小鍋 ◆鶏釜飯 ◆香物 ◆汁物

熊の野 1人前 5,480円 (税別) **飲み放題付(税込) 7,000円**

◆前菜 ◆大漁生本鮪造り盛 ◆天ぷら ◆ローストビーフ ◆甘鯛煮付け
◆すわいかに酢 ◆韃靼そば茶豚しゃぶ小鍋 ◆鶏釜飯 ◆香物 ◆汁物

国産牛しゃぶ

尾おせ 鷲 1人前 3,980円 (税別) **飲み放題付(税込) 5,500円**

◆前菜 ◆大漁生本鮪造り盛 ◆天ぷら
◆国産牛しゃぶ小鍋 ◆鶏釜飯 ◆香物 ◆汁物

勝かつら 浦 1人前 4,480円 (税別) **飲み放題付(税込) 6,000円**

◆前菜 ◆大漁生本鮪造り盛 ◆天ぷら ◆ローストビーフ
◆国産牛しゃぶ小鍋 ◆鶏釜飯 ◆香物 ◆汁物

串くしと 本 1人前 4,980円 (税別) **飲み放題付(税込) 6,500円**

◆前菜 ◆大漁生本鮪造り盛 ◆天ぷら ◆ローストビーフ ◆甘鯛煮付け
◆国産牛しゃぶ小鍋 ◆鶏釜飯 ◆香物 ◆汁物

熊の野 1人前 5,980円 (税別) **飲み放題付(税込) 7,500円**

◆前菜 ◆大漁生本鮪造り盛 ◆天ぷら ◆ローストビーフ ◆甘鯛煮付け
◆すわいかに酢 ◆国産牛しゃぶ小鍋 ◆鶏釜飯 ◆香物 ◆汁物

●(税別)表示は本体価格です。消費税を別途頂戴致します

選べるしゃぶ宴会

鍋野菜 後麺
おかわり自由



写真は「韃靼そば茶豚しゃぶ 深緑」
玉子サラダ・韃靼そば茶豚しゃぶは4人前です



写真は「国産牛しゃぶ 白緑」かに酢・国産牛しゃぶは4人前です

韃靼そば茶豚しゃぶ

浅あきどり 緑 1人前 2,480円 (税別) **飲み放題付(税込) 4,000円**

◆先付 ◆玉子サラダ ◆ローストビーフ
◆韃靼そば茶豚しゃぶ ◆後麺/そば

深ふかみどり 緑 1人前 2,980円 (税別) **飲み放題付(税込) 4,500円**

◆先付 ◆玉子サラダ ◆ローストビーフ ◆造り
◆韃靼そば茶豚しゃぶ ◆後麺/そば

緑ろくしう 青 1人前 3,480円 (税別) **飲み放題付(税込) 5,000円**

◆前菜盛 ◆玉子サラダ ◆ローストビーフ ◆造り
◆韃靼そば茶豚しゃぶ ◆後麺/そば ◆棒すし

萌もぎ 黄 1人前 4,480円 (税別) **飲み放題付(税込) 6,000円**

◆前菜盛 ◆玉子サラダ ◆ローストビーフ ◆旬の造り盛 ◆天ぷら
◆韃靼そば茶豚しゃぶ ◆後麺/そば ◆棒すし

白びやくろ 緑 1人前 5,480円 (税別) **飲み放題付(税込) 7,000円**

◆前菜盛 ◆ローストビーフ ◆旬の造り盛 ◆天ぷら ◆かに酢
◆韃靼そば茶豚しゃぶ ◆後麺/そば ◆すし

●鍋野菜・後麺はおかわり自由 ●旬の素材により器・料理の内容が変わります ●(税別)表示は本体価格です。消費税を別途頂戴致します

特選しゃぶコース

鍋野菜 後麺
おかわり自由



写真は「黒毛和牛しゃぶコース」黒毛和牛しゃぶは4人前です



写真は「近江牛しゃぶ三昧コース」近江牛しゃぶかに酢は4人前です

黒毛和牛しゃぶコース

黒毛和牛しゃぶセット 1人前 3,980円 (税別) **飲み放題付(税込) 5,500円**

◆前菜盛 ◆旬の造り盛
◆黒毛和牛しゃぶ ◆後麺/うどん

黒毛和牛しゃぶコース 1人前 4,980円 (税別) **飲み放題付(税込) 6,500円**

◆前菜盛 ◆旬の造り盛
◆黒毛和牛しゃぶ ◆後麺/うどん ◆上ずし

黒毛和牛しゃぶフルコース 1人前 5,980円 (税別) **飲み放題付(税込) 7,500円**

◆前菜盛 ◆上造り盛 ◆大えび天ぷら
◆黒毛和牛しゃぶ ◆後麺/うどん ◆上ずし

黒毛和牛しゃぶ三昧コース 1人前 6,980円 (税別) **飲み放題付(税込) 8,500円**

◆前菜盛 ◆上造り盛 ◆大えび天ぷら ◆かに酢
◆黒毛和牛しゃぶ ◆後麺/うどん ◆上ずし

近江牛しゃぶコース

近江牛しゃぶセット 1人前 4,480円 (税別) **飲み放題付(税込) 6,000円**

◆前菜盛 ◆旬の造り盛
◆近江牛しゃぶ ◆後麺/うどん

近江牛しゃぶコース 1人前 5,480円 (税別) **飲み放題付(税込) 7,000円**

◆前菜盛 ◆旬の造り盛
◆近江牛しゃぶ ◆後麺/うどん ◆上ずし

近江牛しゃぶフルコース 1人前 6,480円 (税別) **飲み放題付(税込) 8,000円**

◆前菜盛 ◆上造り盛 ◆大えび天ぷら
◆近江牛しゃぶ ◆後麺/うどん ◆上ずし

近江牛しゃぶ三昧コース 1人前 7,480円 (税別) **飲み放題付(税込) 9,000円**

◆前菜盛 ◆上造り盛 ◆大えび天ぷら ◆かに酢
◆近江牛しゃぶ ◆後麺/うどん ◆上ずし

●鍋野菜・後麺はおかわり自由 ●旬の素材により器・料理の内容が変わります ●(税別)表示は本体価格です。消費税を別途頂戴致します

宴会料理に各500円(税別)で追加ご注文いただけます。

熊野生本鮪 中どろにぎり(2貫)	熊野生本鮪 中どろ造り(3貫)	熊野生本鮪 鉄胡巻(1本)