

宴

懐石料理・ご宴席料理



二〇一九年四月〜九月 都心

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



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



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



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

●(税別)表示は本体価格です。サービス料10%と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



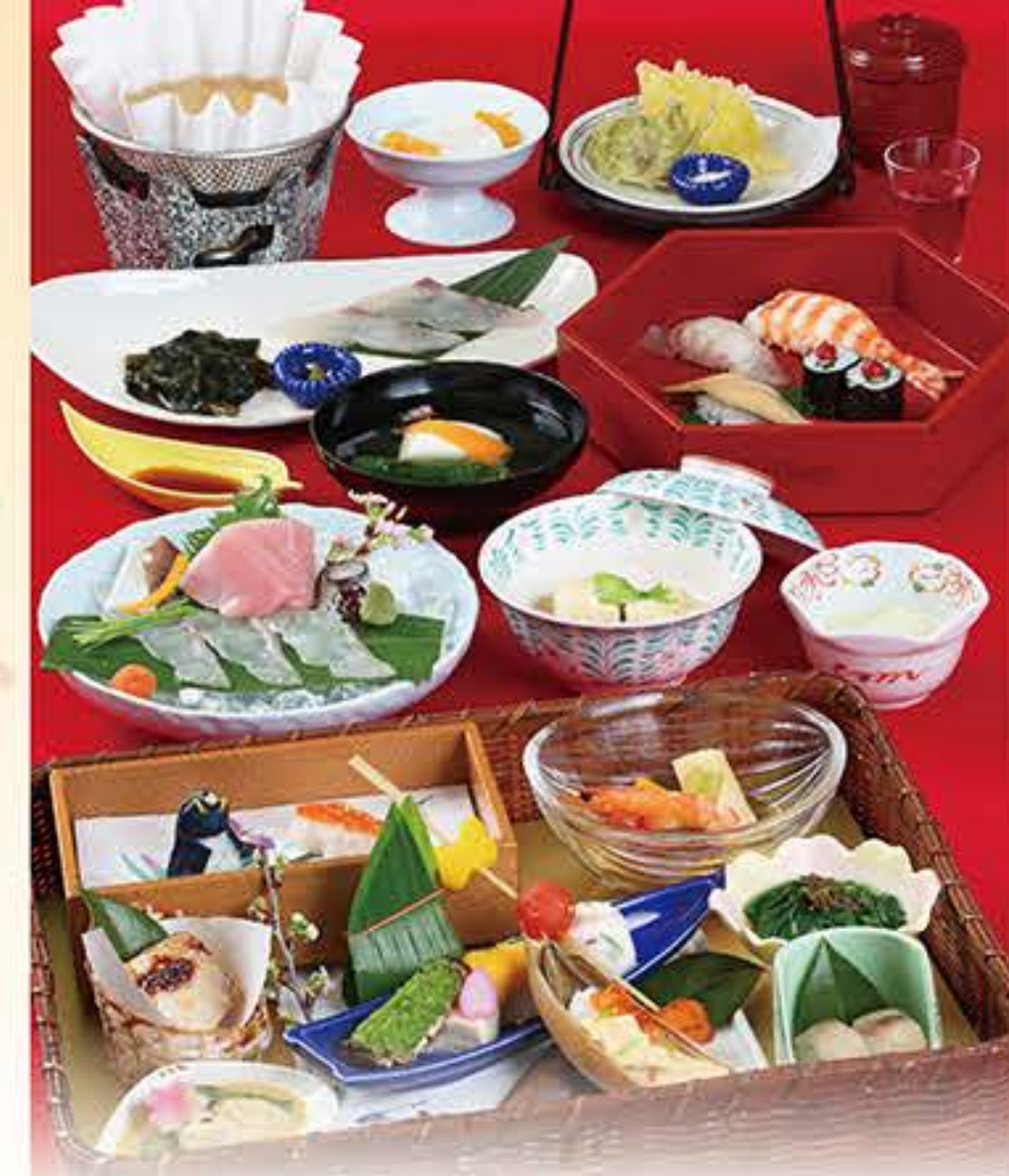
写真は「生湯葉しゃぶ あずき」です ※献立は毎月変わります



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



写真は「雪」です ※献立は毎月変わります



写真は「にしき」です ※献立は毎月変わります

三三懐石料理

生湯葉しゃぶ

あずき 1人前 2,980円 (税別) 飲み放題付(税込) 5,000円
◆前菜 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆中千代口 ◆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) 5,500円
◆前菜 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆中千代口 ◆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) 6,000円
◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆中千代口 ◆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) 7,000円
◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆中千代口 ◆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) 6,000円
◆前菜 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆中千代口 ◆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) 6,500円
◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆中千代口 ◆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) 7,500円
◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆中千代口 ◆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 中とろにぎり (2貫)	熊野生本舗 中とろ造り (3貫)	熊野生本舗 鉄胡巻 (1本)

●(税別)表示は本体価格です。サービス料10%と消費税を別途頂戴致します

すし懐石 千歳

花 1人前 5,000円 (税別) 飲み放題付(税込) 7,000円
◆千歳籠 ◆吸物 ◆四種造り ◆中千代口
◆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) 8,000円
◆千歳籠 ◆吸物 ◆四種造り ◆中千代口
◆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) 9,000円
◆千歳籠 ◆上吸物 ◆上造り ◆中千代口
◆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) 10,000円
◆千歳籠 ◆上吸物 ◆特上造り ◆中千代口
◆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」はユニバーサルシティウォーク大阪店では提供致しておりません
●(税別)表示は本体価格です。サービス料10%と消費税を別途頂戴致します

懐石料理

あい 1人前 6,000円 (税別) 飲み放題付(税込) 8,000円
◆吹寄せ ◆上吸物 ◆上造り ◆中千代口 ◆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) 10,000円
◆吹寄せ ◆上吸物 ◆特上造り ◆中千代口 ◆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) 12,500円
◆吹寄せ ◆上吸物 ◆特上造り ◆上炊合せ ◆中千代口 ◆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) 13,500円
◆吹寄せ ◆上吸物 ◆特上造り ◆上炊合せ ◆中千代口 ◆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」はユニバーサルシティウォーク大阪店では提供致しておりません
●(税別)表示は本体価格です。サービス料10%と消費税を別途頂戴致します



なんば本店 〒542-0076 大阪市中央区難波3-1-15
☎06-6644-6396

平野郷屋敷 送迎バス有り
〒547-0004 大阪市平野区加美鞍作1-3-19
☎06-6796-0728

ユニバーサルシティウォーク大阪店
〒554-0024 大阪市此花区島屋6-2-61
☎06-4804-5255 ユニバーサルシティウォーク大阪TM 5F

池田 石橋苑 送迎バス有り
〒563-0032 池田市石橋3-3-18
☎072-760-3888

京都駅ビル店 〒600-8216 京都市下京区烏丸通塩小路下ル(京都駅ビル2F/京都劇場向い)
☎075-342-5995

三条本店 〒604-8004 京都市中京区中島町101(三条大橋西)
☎075-255-1128

三田の里 送迎バス有り
〒669-1515 三田市大原149
☎079-563-1001

宝塚苑 送迎バス有り
〒665-0845 宝塚市栄町3-3-15
☎0797-85-8188

和歌山 六三園 送迎バス有り
〒641-0045 和歌山市堀止西1-3-22
☎073-422-7163

京都亀岡 楽々荘 送迎バス有り
〒621-0861 亀岡市北町44
☎0771-56-8880

※上記店舗では、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◆

gankoホームページ <http://www.gankofood.co.jp>

熊野生本鮪宴会



+500円(税別)で
鶏釜飯を
上すしに
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

韃靼そば茶豚しゃぶ

尾おわせ 鷲 1人前 3,480円(税別) 飲み放題付(税別) 5,500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(税別) 6,000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(税別) 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
◆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(税別) 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
◆ずわいかかに酢 ◆韃靼そば茶豚しゃぶ小鍋 ◆鶏釜飯 ◆香物 ◆汁物



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・ずわいかかに酢は4人前です

国産牛しゃぶ

尾おわせ 鷲 1人前 3,980円(税別) 飲み放題付(税別) 6,000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(税別) 6,500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(税別) 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
◆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(税別) 8,000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
◆ずわいかかに酢 ◆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。サービス料10%と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

韃靼そば茶豚しゃぶ

浅あきみどり 緑 1人前 2,480円(税別) 飲み放題付(税別) 4,500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(税別) 5,000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

緑み(う)青 1人前 3,480円(税別) 飲み放題付(税別) 5,500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(み)黄 1人前 4,480円(税別) 飲み放題付(税別) 6,500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)くろく 緑 1人前 5,480円(税別) 飲み放題付(税別) 7,500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。サービス料10%と消費税を別途頂戴致します



写真は「国産牛しゃぶ 白」かに酢・国産牛しゃぶは4人前です

国産牛しゃぶ

浅あきみどり 緑 1人前 2,980円(税別) 飲み放題付(税別) 5,000円
◆先付 ◆玉子サラダ ◆ローストビーフ
◆国産牛しゃぶ ◆後麺/うどん

深ふかみどり 緑 1人前 3,480円(税別) 飲み放題付(税別) 5,500円
◆先付 ◆玉子サラダ ◆ローストビーフ ◆造り
◆国産牛しゃぶ ◆後麺/うどん

緑み(う)青 1人前 3,980円(税別) 飲み放題付(税別) 6,000円
◆前菜盛 ◆玉子サラダ ◆ローストビーフ ◆造り
◆国産牛しゃぶ ◆後麺/うどん ◆棒すし

萌(み)黄 1人前 4,980円(税別) 飲み放題付(税別) 7,000円
◆前菜盛 ◆玉子サラダ ◆ローストビーフ ◆旬の造り盛 ◆天ぷら
◆国産牛しゃぶ ◆後麺/うどん ◆棒すし

白(び)くろく 緑 1人前 5,980円(税別) 飲み放題付(税別) 8,000円
◆前菜盛 ◆ローストビーフ ◆旬の造り盛 ◆天ぷら ◆かに酢
◆国産牛しゃぶ ◆後麺/うどん ◆すし

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

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(税別) 6,000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(税別) 7,000円
◆前菜盛 ◆旬の造り盛
◆黒毛和牛しゃぶ ◆後麺/うどん ◆上すし

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(税別) 8,000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 ◆上すし

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(税別) 9,000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。サービス料10%と消費税を別途頂戴致します



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

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(税別) 6,500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(税別) 7,500円
◆前菜盛 ◆旬の造り盛
◆近江牛しゃぶ ◆後麺/うどん ◆上すし

近江牛しゃぶフルコース 1人前 6,480円(税別) 飲み放題付(税別) 8,500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 ◆上すし

近江牛しゃぶ三昧コース 1人前 7,480円(税別) 飲み放題付(税別) 9,500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 ◆上すし

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
中とろにぎり(2貫)

熊野生本鮪
中とろ造り(3貫)

熊野生本鮪
鉄胡巻(1本)