

# 宴

懐石料理・宴会席料理



二〇一九年四月〜九月(東京)

## お昼の いろいろり弁当

※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



特別いろいろり弁当 2,100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1,600円(税別)  
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飯いろいろり弁当 2,300円 (税別)  
◆前菜箱 ◆造り ◆小鉢 ◆天ぷら ◆旬のセiwaku飯 ◆汁物



旬のセiwaku飯いろいろり弁当  
生湯葉しゃぶ付 2,800円  
◆前菜箱 ◆造り ◆小鉢 ◆生湯葉しゃぶ (税別)  
◆天ぷら ◆旬のセiwaku飯 ◆汁物



旬のセiwaku飯いろいろり弁当  
国産牛しゃぶ付 3,300円  
◆前菜箱 ◆造り ◆小鉢 ◆国産牛しゃぶ (税別)  
◆天ぷら ◆旬のセiwaku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

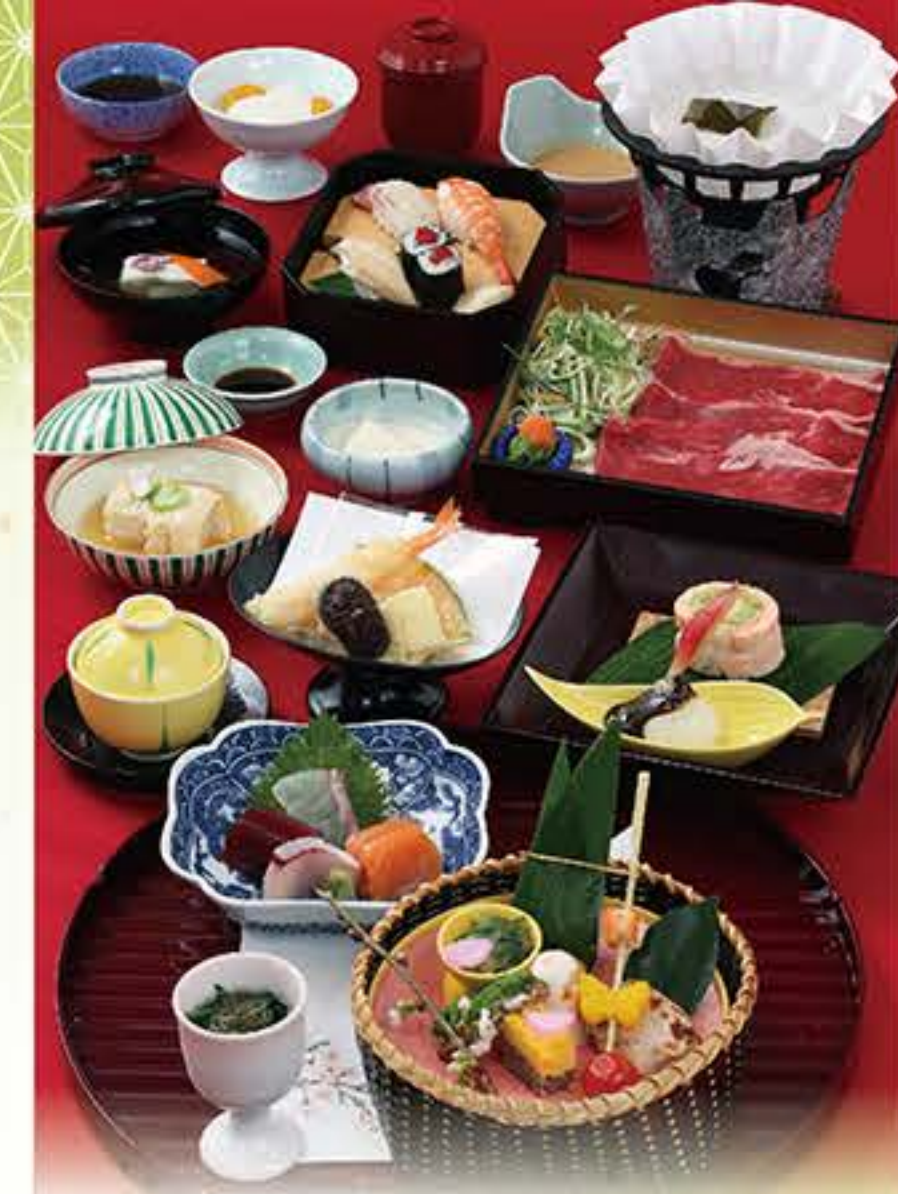
※午後3時入店迄はコーヒー付  
※献立は毎月変わります



写真は「生湯葉しゃぶ かりん」です ※献立は毎月変わります



写真は「季節の魚しゃぶ やまぶき」です ※献立は毎月変わります



写真は「国産牛しゃぶ ぼたん」です ※献立は毎月変わります



写真は「鼓」です ※献立は毎月変わります



写真は「椿」です ※献立は毎月変わります

## 三三懐石料理

### 生湯葉しゃぶ

かりん 1人前 3,480円 (税別) 飲み放題付(税別) 5,500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

つつじ 1人前 3,980円 (税別) 飲み放題付(税別) 6,000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

やまぶき 1人前 4,480円 (税別) 飲み放題付(税別) 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 ◆季節ご飯 ◆汁物 ◆デザート

ぼたん 1人前 5,480円 (税別) 飲み放題付(税別) 7,500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

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

### 国産牛しゃぶ

つつじ 1人前 4,480円 (税別) 飲み放題付(税別) 6,500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

やまぶき 1人前 4,980円 (税別) 飲み放題付(税別) 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 ◆季節ご飯 ◆汁物 ◆デザート

ぼたん 1人前 5,980円 (税別) 飲み放題付(税別) 8,000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

## すし懐石 千歳 らとせ

笛 1人前 5,500円 (税別) 飲み放題付(税別) 7,500円  
◆千歳籠 ◆吸物 ◆四種造り ◆中干代口  
◆季節の魚しゃぶ ◆すし ◆留槻 ◆デザート

琴 1人前 6,500円 (税別) 飲み放題付(税別) 8,500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 ◆留槻 ◆デザート

鼓 1人前 7,500円 (税別) 飲み放題付(税別) 9,500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 ◆留槻 ◆デザート

響 1人前 8,500円 (税別) 飲み放題付(税別) 10,500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 ◆留槻 ◆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

●(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

桜 さくら 1人前 6,500円 (税別) 飲み放題付(税別) 8,500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 ◆留槻 ◆デザート

椿 つばき 1人前 8,500円 (税別) 飲み放題付(税別) 10,500円  
◆吹寄せ ◆上吸物 ◆特上造り ◆中干代口 ◆おしのご  
◆台物 ◆上焼物 ◆上すし ◆留槻 ◆デザート

桐 きり 1人前 10,500円 (税別) 飲み放題付(税別) 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 ◆上焼物 ◆特上すし ◆留槻 ◆デザート

橘 たちばな 1人前 13,500円 (税別) 飲み放題付(税別) 16,500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 ◆留槻 ◆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

●(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



がanko 立川店  
☎042-522-3822  
東京都立川市栄町3-17  
宴会ご予約(50名様迄)



がanko 新宿山野愛子邸  
☎03-6457-3841  
東京都新宿区大久保1-1-6  
宴会ご予約(80名様迄)



がanko 銀座八丁目店  
☎03-5537-5670  
東京都中央区銀座8-9-15  
(JEWEL BOX GINZA 8F)  
宴会ご予約(32名様迄)



がanko 銀座一丁目店  
☎03-3567-6789  
東京都中央区銀座1-7-10  
(ビューリック銀座ビル81・82)  
宴会ご予約(70名様迄)



がanko 上野本店  
☎03-5688-8845  
東京都台東区上野4-9-6  
(ナガフジビル6F)  
宴会ご予約(60名様迄)



がanko 新宿西口店  
☎03-5322-7011  
東京都新宿区西新宿1-10-2  
(新宿110ビル10F)  
宴会ご予約(60名様迄)



がanko 蒲田店  
☎03-5480-8181  
東京都大田区西蒲田7-46-8  
(蒲田ライトビル5F)  
宴会ご予約(50名様迄)



がanko 立川店  
☎042-548-3888  
東京都立川市曙町2-4-5  
(CROESUS TACHIKAWA 8F)  
宴会ご予約(60名様迄)



がanko 川崎店  
☎044-230-1860  
川崎市川崎区砂子2-6-7  
仲見世通り  
宴会ご予約(50名様迄)

※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

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

# 熊野生本鮨宴会



写真は「生本鮨宴会 勝浦 鞋麩そば茶豚しゃぶ付」  
大漁生本鮨盛り・ローストビーフは4人前です

## 鞋麩そば茶豚しゃぶ

尾おせ 鷲 1人前 3,480円 (税別) 飲み放題付(税込) 5,500円  
◆前菜 ◆大漁生本鮨盛り ◆天ぷら  
◆鞋麩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) 6,000円  
◆前菜 ◆大漁生本鮨盛り ◆天ぷら ◆ローストビーフ  
◆鞋麩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) 6,500円  
◆前菜 ◆大漁生本鮨盛り ◆天ぷら ◆ローストビーフ ◆甘鯛煮付け  
◆鞋麩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) 7,500円  
◆前菜 ◆大漁生本鮨盛り ◆天ぷら ◆ローストビーフ ◆甘鯛煮付け  
◆ずわいかに酢 ◆鞋麩そば茶豚しゃぶ小鍋 ◆鶏釜飯 ◆香物 ◆汁物



写真は「生本鮨宴会 熊野 国産牛しゃぶ付」  
大漁生本鮨盛り・ローストビーフ・ずわいかに酢は4人前です

## 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) 6,000円  
◆前菜 ◆大漁生本鮨盛り ◆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) 6,500円  
◆前菜 ◆大漁生本鮨盛り ◆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) 7,000円  
◆前菜 ◆大漁生本鮨盛り ◆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) 8,000円  
◆前菜 ◆大漁生本鮨盛り ◆天ぷら ◆ローストビーフ ◆甘鯛煮付け  
◆ずわいかに酢 ◆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。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



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

## 鞋麩そば茶豚しゃぶ

浅あみどり 緑 1人前 2,980円 (税別) 飲み放題付(税込) 5,000円  
◆先付 ◆玉子サラダ ◆ローストビーフ  
◆鞋麩そば茶豚しゃぶ ◆後麺/そば

深ふかみどり 緑 1人前 3,480円 (税別) 飲み放題付(税込) 5,500円  
◆先付 ◆玉子サラダ ◆ローストビーフ ◆漬り  
◆鞋麩そば茶豚しゃぶ ◆後麺/そば

緑ろくろ 青 1人前 3,980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 ◆漬り  
◆鞋麩そば茶豚しゃぶ ◆後麺/そば ◆棒すし

萌みぎ 黄 1人前 4,980円 (税別) 飲み放題付(税込) 7,000円  
◆前菜盛 ◆玉子サラダ ◆ローストビーフ ◆旬の盛り ◆天ぷら  
◆鞋麩そば茶豚しゃぶ ◆後麺/そば ◆棒すし

白びやくろ 緑 1人前 5,980円 (税別) 飲み放題付(税込) 8,000円  
◆前菜盛 ◆ローストビーフ ◆旬の盛り ◆天ぷら ◆かに酢  
◆鞋麩そば茶豚しゃぶ ◆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 白緑」かに酢・国産牛しゃぶは4人前です

## 国産牛しゃぶ

浅あみどり 緑 1人前 3,480円 (税別) 飲み放題付(税込) 5,500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 3,980円 (税別) 飲み放題付(税込) 6,000円  
◆先付 ◆玉子サラダ ◆ローストビーフ ◆漬り  
◆国産牛しゃぶ ◆後麺/うどん

緑ろくろ 青 1人前 4,480円 (税別) 飲み放題付(税込) 6,500円  
◆前菜盛 ◆玉子サラダ ◆ローストビーフ ◆漬り  
◆国産牛しゃぶ ◆後麺/うどん ◆棒すし

萌みぎ 黄 1人前 5,480円 (税別) 飲み放題付(税込) 7,500円  
◆前菜盛 ◆玉子サラダ ◆ローストビーフ ◆旬の盛り ◆天ぷら  
◆国産牛しゃぶ ◆後麺/うどん ◆棒すし

白びやくろ 緑 1人前 6,480円 (税別) 飲み放題付(税込) 8,500円  
◆前菜盛 ◆ローストビーフ ◆旬の盛り ◆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



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 4,480円 (税別) 飲み放題付(税込) 6,500円  
◆前菜盛 ◆旬の盛り盛  
◆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 5,480円 (税別) 飲み放題付(税込) 7,500円  
◆前菜盛 ◆旬の盛り盛  
◆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 6,480円 (税別) 飲み放題付(税込) 8,500円  
◆前菜盛 ◆上盛り盛 ◆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 7,480円 (税別) 飲み放題付(税込) 9,500円  
◆前菜盛 ◆上盛り盛 ◆大えび天ぷら ◆かに酢  
◆黒毛和牛しゃぶ ◆後麺/うどん ◆上ずし



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 4,980円 (税別) 飲み放題付(税込) 7,000円  
◆前菜盛 ◆旬の盛り盛  
◆近江牛しゃぶ ◆後麺/うどん

近江牛しゃぶコース 1人前 5,980円 (税別) 飲み放題付(税込) 8,000円  
◆前菜盛 ◆旬の盛り盛  
◆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 6,980円 (税別) 飲み放題付(税込) 9,000円  
◆前菜盛 ◆上盛り盛 ◆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 7,980円 (税別) 飲み放題付(税込) 10,000円  
◆前菜盛 ◆上盛り盛 ◆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。サービス料10%と消費税を別途頂戴致します

宴会料理に各600円(税別)で追加ご注文いただけます。

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