薫風の宴

懐石料理・ご宴席料理

令和二年四月～九月

各宴会料理に お一人様 プラス1,500円（税サ別） 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

Pマークは有料駐車場です（専用契約駐車場ではありません）

がんこ 高瀬川 二条苑 Ganko Takasegawa Nijoen

〒604-0922 京都市中京区木屋町通二条下ル東生洲町484-6

☎075-223-3456

※当店はサービス料10%を頂戴致します

◆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

がんこ 高瀬川 二条苑

GANKO Takasegawa-Nijoen

高瀬川源流庭園

京の人々に古くから親しまれ
愛されてきた高瀬川の流れは
豪商角倉了以（すみのくらりょうい）の別邸跡「がんこ高瀬川二条苑」を通り
木屋町通りをくぐって再び姿を現します。
慶長一六年（一六一一年）
了以によってつくられた当庭苑は
その後、明治の元勲山縣有朋（やまがたありとも）の別邸
「第二無鄰菴（だいにむりんあん）」となり
第三代日本銀行総裁川田小一郎（かわだこいちろう）の別邸
阿倍市太郎（あべいちたろう）の所有をへて
現在は大岩邸として伝わり
「がんこ高瀬川二条苑」となっています。

懐石料理

写真は「にしき」です　※献立は毎月変わります

あ　い

1人前　6,000円（税サ別）

飲み放題付（税サ込）　8,000円

◆吹寄せ ◆上吸物 ◆上造り
◆おしのぎ ◆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（税サ別）

飲み放題付（税サ込）　10,000円

◆吹寄せ ◆上吸物 ◆上造り
◆おしのぎ ◆台物 ◆揚物 ◆酢物 ◆上椀物 ◆上すし
◆留椀 ◆上デザート

みやび

1人前　10,000円（税サ別）

飲み放題付（税サ込）　12,500円

◆吹寄せ ◆上吸物
◆特上造り ◆上炊合せ ◆おしのぎ ◆台物 ◆揚物 ◆酢物 ◆上椀物
◆特上すし ◆留椀 ◆上デザート

みどり

1人前　11,000円（税サ別）

飲み放題付（税サ込）　14,000円

◆吹寄せ ◆上吸物
◆特上造り ◆上炊合せ ◆おしのぎ ◆台物 ◆揚物 ◆強肴 ◆酢物
◆上椀物 ◆特上すし ◆留椀 ◆上デザート

あかね

1人前　13,000円（税サ別）

飲み放題付（税サ込）　16,000円

◆抹茶 ◆菓子 ◆吹寄せ
◆上吸物 ◆特上造り ◆上炊合せ ◆おしのぎ ◆台物 ◆揚物 ◆強肴
◆酢物 ◆上椀物 ◆特選逸品 ◆特上すし ◆留椀 ◆上デザート

※午後3時入店迄はコーヒー付

※献立は毎月変わります

京文化の伝承　二条苑限定 舞妓プラン

憧れの舞妓さん

ご宴会のお席に
舞妓さんを呼ぶことができます
詳しくは従業員にお問い合わせください

舞妓プラン

懐石料理＋ 特別価格 45,000円（税サ込）

ご人数によるおひとり様料金

5名様／9,000円	20名様／2,250円
10名様／4,500円	30名様／1,500円
15名様／3,000円	40名様／1,125円

（20名様で舞妓さん1人がおすすめです）
※写真等の時間が充分取れない場合があります

《注意事項》

- 本頁の舞妓価格は懐石料理とのセットプランでの特別価格です。
- 懐石料理セット以外でも舞妓さんを手配できますが、価格が若干変わります。
- 舞妓さんのキャンセル料は手配成立段階から発生します。
- 舞妓さん、芸妓さん、地方さんの持ち込みには一部持ち込み料を頂戴致します。
- 花街の公休日には花代が別途発生する事があります。

高瀬川御膳

写真は「彩 いろどり」です　※器及び料理内容は毎月変わります

和 やわらぎ　1人前 2,800円（税サ別）

◆鮮彩箱（吹寄せ・炊合せ・酢物・焼物）◆造り ◆小鍋
◆天ぷら ◆ご飯 ◆香物 ◆留椀 ◆デザート

彩 いろどり　1人前 3,500円（税サ別）

◆鮮彩箱（吹寄せ・炊合せ・酢物・焼物）◆造り ◆吸物
◆天ぷら ◆季節の台物 ◆ご飯 ◆香物 ◆留椀 ◆デザート

舞 まい　1人前 4,000円（税サ別）

◆鮮彩箱（吹寄せ・炊合せ・酢物・焼物）◆造り ◆吸物
◆天ぷら ◆近江牛しゃぶ ◆鯛飯 ◆香物 ◆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

+600円（税サ込）で
ご飯をすしに
変更できます

宴会料理にプラス1,500円（税サ別）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

すし懐石

写真は「鼓」です　※献立は毎月変わります

笛 ふえ　1人前 5,500円（税サ別）　飲み放題付（税サ込）7,500円

◆前菜（吹寄せ・炊合せ・細工すし・中千代口）
◆吸物 ◆造り ◆野菜すし ◆揚物 ◆季節の上すし ◆留椀 ◆デザート

琴 こと　1人前 6,500円（税サ別）　飲み放題付（税サ込）8,500円

◆前菜（吹寄せ・炊合せ・細工すし・中千代口）
◆吸物 ◆造り ◆野菜すし ◆季節の魚しゃぶ ◆揚物 ◆椀物
◆季節の上すし ◆留椀 ◆デザート

鼓 つづみ　1人前 7,500円（税サ別）　飲み放題付（税サ込）9,500円

◆前菜（吹寄せ・炊合せ・細工すし・中千代口）
◆上吸物 ◆上造り ◆野菜すし ◆季節の魚しゃぶ ◆揚物 ◆椀物
◆季節の上すし ◆留椀 ◆デザート

響 ひびき　1人前 8,500円（税サ別）　飲み放題付（税サ込）10,500円

◆前菜（吹寄せ・炊合せ・細工すし・中千代口）
◆上吸物 ◆特上造り ◆野菜すし ◆季節の魚しゃぶ ◆揚物 ◆椀物
◆季節の上すし ◆留椀 ◆上デザート

※午後3時入店迄はコーヒー付

※献立は毎月変わります

記念日 同窓会 お食事会 懐石料理 お子様膳 生本鮪コース

ミニ懐石料理

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

生湯葉しゃぶ

かえで　1人前 2,980円(税サ別)　飲み放題付(税サ込) 5,000円

◆前菜 ◆造り ◆中千代口 ◆吸物 ◆生湯葉しゃぶ
◆天ぷら ◆季節ご飯 ◆汁物 ◆デザート

けやき　1人前 3,480円(税サ別)　飲み放題付(税サ込) 5,500円

◆前菜 ◆造り ◆中千代口 ◆吸物 ◆生湯葉しゃぶ ◆茶碗蒸し
◆天ぷら ◆椀物 ◆季節ご飯 ◆汁物 ◆デザート

かつら　1人前 4,480円(税サ別)　飲み放題付(税サ込) 6,500円

◆前菜 ◆造り ◆中千代口 ◆吸物 ◆生湯葉しゃぶ ◆茶碗蒸し
◆天ぷら ◆椀物 ◆焼物 ◆すし ◆汁物 ◆デザート

季節の魚しゃぶ

かえで　1人前 3,480円(税サ別)　飲み放題付(税サ込) 5,500円

◆前菜 ◆造り ◆中千代口 ◆吸物 ◆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(税サ別)　飲み放題付(税サ込) 6,000円

◆前菜 ◆造り ◆中千代口 ◆吸物 ◆季節の魚しゃぶ ◆茶碗蒸し
◆天ぷら ◆椀物 ◆季節ご飯 ◆汁物 ◆デザート

かつら　1人前 4,980円(税サ別)　飲み放題付(税サ込) 7,000円

◆前菜 ◆造り ◆中千代口 ◆吸物 ◆季節の魚しゃぶ ◆茶碗蒸し
◆天ぷら ◆椀物 ◆焼物 ◆すし ◆汁物 ◆デザート

写真は「近江牛しゃぶ かつら」です　※献立は毎月変わります

近江牛しゃぶ

かえで　1人前 4,480円(税サ別)　飲み放題付(税サ込) 6,500円

◆前菜 ◆造り ◆中千代口 ◆吸物 ◆近江牛しゃぶ
◆天ぷら ◆季節ご飯 ◆汁物 ◆デザート

けやき　1人前 4,980円(税サ別)　飲み放題付(税サ込) 7,000円

◆前菜 ◆造り ◆中千代口 ◆吸物 ◆近江牛しゃぶ ◆茶碗蒸し
◆天ぷら ◆椀物 ◆季節ご飯 ◆汁物 ◆デザート

かつら　1人前 5,980円(税サ別)　飲み放題付(税サ込) 8,000円

◆前菜 ◆造り ◆中千代口 ◆吸物 ◆近江牛しゃぶ ◆茶碗蒸し
◆天ぷら ◆椀物 ◆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

お子様膳

のあそび 1,580円（税サ別）

ちびっこ
580円
（税サ別）

わんぱく
800円
（税サ別）

わらべ
1,200円
（税サ別）

熊野産 生（ほんまぐろ）本鮪コース

4月中旬より

写真は「近江牛鉄板焼 熊野」 生本鮪造り盛·前菜三種盛·
にぎり盛·揚物盛·かにグラタン·ずわいかに酢は4人前です

近江牛鉄板焼

＊ソフトドリンク飲み放題付 は、瓶ビール1本×人数分プレゼント!

尾鷲（おわせ） 1人前 4,480円（税サ別）

◆生本鮪造り盛 ◆前菜三種盛
◆近江牛鉄板焼 ◆ねぎとろ巻 ◆揚物盛

＊ソフトドリンク飲み放題付（税サ込）	アルコール飲み放題付（税サ込）
6,000円	6,500円

勝浦（かつうら） 1人前 4,980円（税サ別）

◆生本鮪造り盛 ◆前菜三種盛
◆近江牛鉄板焼 ◆にぎり盛 ◆揚物盛

＊ソフトドリンク飲み放題付（税サ込）	アルコール飲み放題付（税サ込）
6,500円	7,000円

串本（くしもと） 1人前 5,480円（税サ別）

◆生本鮪造り盛 ◆前菜三種盛
◆近江牛鉄板焼 ◆にぎり盛 ◆揚物盛
◆かにグラタン

＊ソフトドリンク飲み放題付（税サ込）	アルコール飲み放題付（税サ込）
7,000円	7,500円

熊野（くまの） 1人前 6,480円（税サ別）

◆生本鮪造り盛 ◆前菜三種盛
◆近江牛鉄板焼 ◆にぎり盛 ◆揚物盛
◆かにグラタン ◆ずわいかに酢

＊ソフトドリンク飲み放題付（税サ込）	アルコール飲み放題付（税サ込）
8,000円	8,500円

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

おまかせ コース

写真は「つゆ豚しゃぶ はなみ」
大漁造り盛·前菜三種盛·ねぎとろ巻·揚物盛は4人前です

つゆ豚しゃぶ

＊ソフトドリンク飲み放題付 は、瓶ビール1本×人数分プレゼント!

	1人前		*ソフトドリンク飲み放題付(税サ込)	アルコール飲み放題付(税サ込)
はなみ	1人前	2,980円(税サ別)	4,500円	5,000円
すずみ	1人前	3,480円(税サ別)	5,000円	5,500円
つきみ	1人前	3,980円(税サ別)	5,500円	6,000円
ゆきみ	1人前	4,980円(税サ別)	6,500円	7,000円

◆大漁造り盛 ◆前菜三種盛
◆つゆ豚しゃぶ小鍋 ◆ねぎとろ巻 ◆揚物盛

◆大漁造り盛 ◆前菜三種盛
◆つゆ豚しゃぶ小鍋 ◆にぎり盛 ◆揚物盛

◆大漁造り盛 ◆前菜三種盛
◆つゆ豚しゃぶ小鍋 ◆にぎり盛 ◆揚物盛
◆かにグラタン

◆大漁造り盛 ◆前菜三種盛
◆つゆ豚しゃぶ小鍋 ◆にぎり盛 ◆揚物盛
◆かにグラタン ◆ずわいかに酢

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

写真は「近江牛しゃぶ つきみ」
大漁造り盛·前菜三種盛·にぎり盛·揚物盛·かにグラタンは4人前です

近江牛しゃぶ

＊ソフトドリンク飲み放題付 は、瓶ビール1本×人数分プレゼント!

	1人前		*ソフトドリンク飲み放題付(税サ込)	アルコール飲み放題付(税サ込)
はなみ	1人前	3,980円(税サ別)	5,500円	6,000円
すずみ	1人前	4,480円(税サ別)	6,000円	6,500円
つきみ	1人前	4,980円(税サ別)	6,500円	7,000円
ゆきみ	1人前	5,980円(税サ別)	7,500円	8,000円

◆大漁造り盛 ◆前菜三種盛
◆近江牛しゃぶ小鍋 ◆ねぎとろ巻 ◆揚物盛

◆大漁造り盛 ◆前菜三種盛
◆近江牛しゃぶ小鍋 ◆にぎり盛 ◆揚物盛

◆大漁造り盛 ◆前菜三種盛
◆近江牛しゃぶ小鍋 ◆にぎり盛 ◆揚物盛
◆かにグラタン

◆大漁造り盛 ◆前菜三種盛
◆近江牛しゃぶ小鍋 ◆にぎり盛 ◆揚物盛
◆かにグラタン ◆ずわいかに酢

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

しゃぶしゃぶコース

写真は「つゆ豚しゃぶ 深緑」
先付・揚物盛・つゆ豚しゃぶ・ねぎとろ巻は4人前です

つゆ豚しゃぶ

深緑（ふかみどり） 1人前 **2,980円**（税サ別）　飲み放題付（税サ込）5,000円
◆先付 ◆造り ◆揚物盛 ◆つゆ豚しゃぶ ◆後麺 ◆ねぎとろ巻

緑青（ろくしょう） 1人前 **3,480円**（税サ別）　飲み放題付（税サ込）5,500円
◆先付 ◆造り ◆揚物盛 ◆つゆ豚しゃぶ ◆後麺 ◆すし盛

萌黄（もえぎ） 1人前 **4,480円**（税サ別）　飲み放題付（税サ込）6,500円
◆先付 ◆旬の造り盛 ◆ローストビーフ ◆揚物盛
◆つゆ豚しゃぶ ◆後麺 ◆すし盛

白緑（びゃくろく） 1人前 **5,480円**（税サ別）　飲み放題付（税サ込）7,500円
◆先付 ◆旬の造り盛 ◆ローストビーフ ◆ずわいかに酢 ◆揚物盛
◆つゆ豚しゃぶ ◆後麺 ◆すし盛

※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

写真は「近江牛しゃぶフルコース」近江牛しゃぶは4人前です

近江牛しゃぶ

近江牛しゃぶセット 1人前 **4,480円**（税サ別）　飲み放題付（税サ込）6,500円
◆前菜盛 ◆造り ◆天ぷら
◆近江牛しゃぶ ◆後麺

近江牛しゃぶコース 1人前 **5,480円**（税サ別）　飲み放題付（税サ込）7,500円
◆前菜盛 ◆旬の造り盛 ◆天ぷら
◆近江牛しゃぶ ◆後麺 ◆すし

近江牛しゃぶフルコース 1人前 **6,480円**（税サ別）　飲み放題付（税サ込）8,500円
◆前菜盛 ◆上造り盛 ◆天ぷら
◆近江牛しゃぶ ◆後麺 ◆上すし

近江牛しゃぶ三昧コース 1人前 **7,480円**（税サ別）　飲み放題付（税サ込）9,500円
◆前菜盛 ◆上造り盛 ◆かに酢 ◆天ぷら
◆近江牛しゃぶ ◆後麺 ◆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

お祝い料理

お祝いのお席に花を添えるお料理を
お値打ち価格でご用意いたします。
（三日前までにご予約ください）

◆ご結納・ご婚約・ご結婚のお祝いの席に
◆結婚記念日に　◆歓送迎会に

一年目…紙婚式　一〇年目…錫婚式
二〇年目…磁器婚式　二五年目…銀婚式
三〇年目…真珠婚式　四〇年目…ルビー婚式
五〇年目…金婚式　六〇年目…ダイヤモンド婚式

◆入学・ご就職・誕生・成長のお祝いの席に

誕生日　お宮参り　お食い初め　初節句　七五三　成人式

◆長寿とご健康のお祝いの席に

還暦…六〇歳　古希…七〇歳　喜寿…七七歳
傘寿…八〇歳　米寿…八八歳　卒寿…九〇歳
白寿…九九歳　百歳以上は毎年お祝いします

祝鯛（中） 3,000円（税サ別）

祝鯛（大） 5,000円（税サ別）

伊勢えび姿造り 7,000円（税サ別）

《お食い初め》

子どもが乳歯の生えはじめる生誕一〇〇日目に一生涯食べる事に困らないようにとの願いを込めて食事の真似をさせる平安時代から受け継がれている儀式です。

お食い初め膳 5,000円（税サ別）
◆祝い鯛 ◆赤飯 ◆吸物 ◆造り ◆煮物 ◆酢物 ◆歯固め石

サプライズケーキ
ご用意できます

4号/12cm 1,500円（税サ別）

《七五三》

古来より子供は3歳頃から7歳頃までは特に病気になりやすい年齢であると考えられていたため、男の子は3歳と5歳、女の子は3歳と7歳にお祝いが行われてきました。現在でも子供の健やかな成長を願って、毎年11月15日頃に神社にて行われています。

がんこ鯛姿造り 5,000円（税サ別）

ご法要 特別懐石料理

写真は「南禅」です　※献立は毎月変わります

渡月（とげつ） 1人前 3,980円（税サ別）

飲み放題付（税サ込） 6,000円

◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆季節の魚しゃぶ ◆茶碗蒸し
◆揚物 ◆椀物 ◆季節ご飯 ◆汁物 ◆デザート

南禅（なんぜん） 1人前 4,980円（税サ別）

飲み放題付（税サ込） 7,000円

◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆季節の魚しゃぶ ◆茶碗蒸し
◆揚物 ◆椀物 ◆焼物 ◆すし ◆汁物 ◆デザート

西陣（にしじん） 1人前 5,980円（税サ別）

飲み放題付（税サ込） 8,000円

◆前菜 ◆上吸物 ◆上造り ◆季節の魚しゃぶ ◆茶碗蒸し
◆揚物 ◆椀物 ◆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

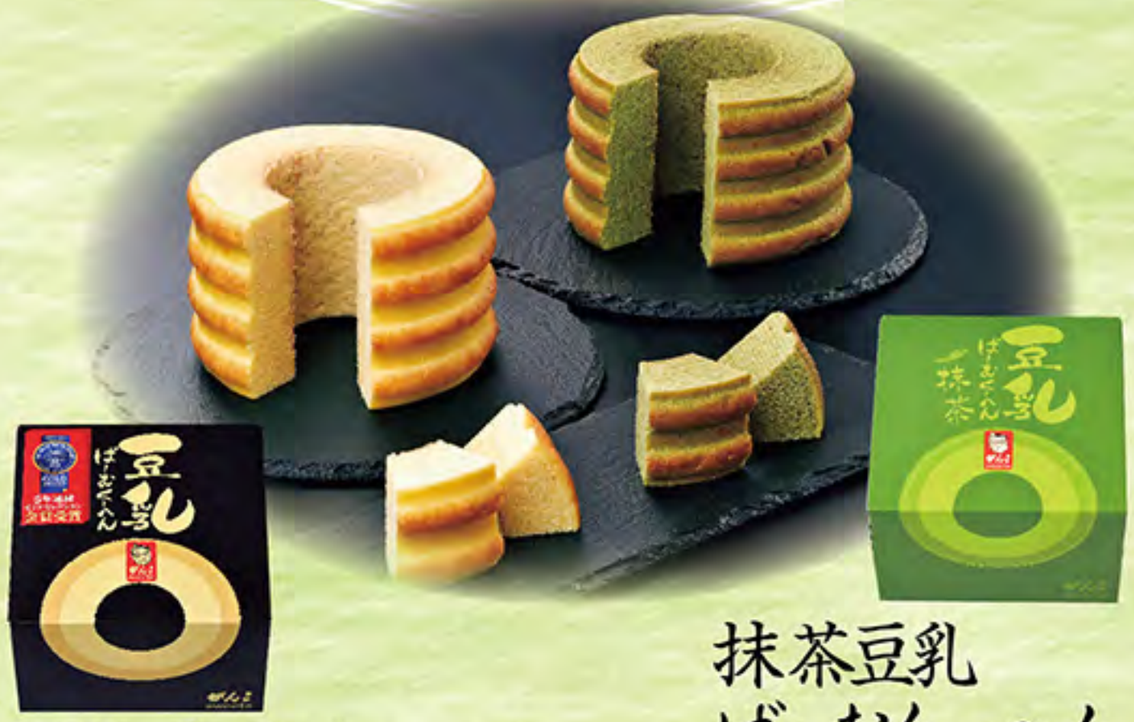
陰膳（かげぜん）

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。

※写真は一例です

2,000円（税サ別）より、ご予算に応じてご用意させて頂きます。

引出物



豆乳ばーむくーへん
1,000円（税別）

抹茶豆乳
ばーむくーへん
1,000円（税別）

豆乳最中 1,200円
（税別）

棒ずし

あなご/さば	うなぎ/えび
800円（税別）	900円（税別）
（大）1,500円（税別）	（大）1,700円（税別）