



かんこ

季節のお料理



令和六年九月〜十一月上旬(基本)

お昼のやわらぎ弁当

※献立は季節により変わります



やわらぎ弁当 **天ぷら付** 2,398円

◆前菜箱 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆天ぷら ◆季節ご飯 ◆赤だし

豆乳ケーキ・コーヒーセット付 2,698円



特別やわらぎ弁当 2,800円

◆前菜箱 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆天ぷら ◆季節のセイロ飯 ◆赤だし

豆乳ケーキ・コーヒーセット付 3,100円



特別やわらぎ弁当 **つゆ豚しゃぶ付**

◆前菜箱 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆つゆ豚しゃぶ小鍋 3,500円

◆天ぷら ◆季節のセイロ飯 ◆赤だし

豆乳ケーキ・コーヒーセット付 3,800円

●やわらぎ弁当は一部の店舗ではご提供致しておりません

にぎやか大皿コース



写真は、にぎやか大皿コース ゆでかに酢付 4,500円です。(写真は4人前)

にぎやか大皿コース 1人前 3,000円

◆先付け3種籠盛 ◆まぐろ香味醤油

飲み放題付 5,000円

◆大根サラダ ◆かつおポテト

◆鶏唐揚げ ◆たらフライタルタル ◆ぶりにぎり・サーモンにぎり・ねぎとろ巻

にぎやか大皿コース

ゆでかに酢付 1人前 4,500円

◆先付け3種籠盛 ◆まぐろ香味醤油

飲み放題付 6,500円

◆ゆでかに酢

◆大根サラダ ◆かつおポテト

◆鶏唐揚げ ◆たらフライタルタル ◆ぶりにぎり・サーモンにぎり・ねぎとろ巻

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

秋の特別御膳



写真は、つゆ豚しゃぶ小鍋 はぎ 3,000円です。



写真は、黒毛和牛鉄板焼 りんどう 6,500円です。

つゆ豚しゃぶ小鍋 秋の特別御膳



豚しゃぶ小鍋 はぎ 3,000円

- ◆前菜4種盛 ◆造り
- ◆飲み放題付 5,000円
- ◆つゆ豚しゃぶ小鍋 ◆帆立とエリンギのグラタン
- ◆かにクリームコロッケ ◆かに蒸し寿司 ◆赤だし

豚しゃぶ小鍋 しおん 4,000円

- ◆前菜4種盛 ◆造り
- ◆飲み放題付 6,000円
- ◆つゆ豚しゃぶ小鍋 ◆帆立とエリンギのグラタン
- ◆かにクリームコロッケ ◆松茸釜飯 ◆赤だし

豚しゃぶ小鍋 りんどう 5,500円

- ◆前菜4種盛 ◆造り ◆ゆでかに酢 ◆飲み放題付 7,500円
- ◆つゆ豚しゃぶ小鍋 ◆帆立とエリンギのグラタン
- ◆かにクリームコロッケ ◆松茸釜飯 ◆赤だし

＋1,000円
で「松茸土瓶蒸し」を
セットできます

季節の魚しゃぶ小鍋 又は黒毛和牛鉄板焼 秋の特別御膳



季節の魚しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛鉄板焼 はぎ 4,000円

- ◆前菜4種盛 ◆造り
- ◆飲み放題付 6,000円
- ◆季節の魚しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛鉄板焼
- ◆帆立とエリンギのグラタン ◆かにクリームコロッケ ◆かに蒸し寿司 ◆赤だし

季節の魚しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛鉄板焼 しおん 5,000円

- ◆前菜4種盛 ◆造り
- ◆飲み放題付 7,000円
- ◆季節の魚しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛鉄板焼
- ◆帆立とエリンギのグラタン ◆かにクリームコロッケ ◆松茸釜飯 ◆赤だし

季節の魚しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛鉄板焼 りんどう 6,500円

- ◆前菜4種盛 ◆造り ◆ゆでかに酢 ◆飲み放題付 8,500円
- ◆季節の魚しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛鉄板焼
- ◆帆立とエリンギのグラタン ◆かにクリームコロッケ ◆松茸釜飯 ◆赤だし

※旬の素材により器・料理の内容が変わります ●秋の特別御膳は一部の店舗ではご提供致しておりません

お祝い料理

三日前までにご予約ください



鯛姿造り 6,000円



写真は「祝鯛(中)」です

祝鯛(中) 祝鯛(大)
3,500円 6,000円

サプライズケーキ
をご用意できます



4号/12cm
1,800円



伊勢えび姿造り
8,800円



- ◆祝い鯛 ◆赤飯
- ◆吸物 ◆造り
- ◆煮物 ◆酢物
- ◆歯固め石

お食い初め膳 5,500円

充実の飲み放題

- 瓶ビール
- 焼酎(麦・芋)
- ハイボール
- チューハイ(プレーン・レモン・梅・カルピス)
- ウーロンハイ
- 日本酒(熱燗・常温)
- 梅酒
- ワイン(赤・白)
- ジンソーダ
- ジントニック
- カシソーダ
- カシオレンジ
- ファジーネーブル
- ピーチティー
- ノンアルコールビール
- ウーロン茶
- コーラ
- オレンジジュース
- マンゴージュース
- ピーチジュース
- カルピス
- カルピスソーダ

＋500円
でプレミアム
飲み放題

上記飲み放題プラス

頑固一徹 純米大吟醸(自家製清酒)

- 中々(麦焼酎)
- 富乃宝山(芋焼酎)
- 赤霧島(紫芋焼酎)
- 醗(米麦古酒ブレンド焼酎 長期熟成酒)
- 九兵衛(芋焼酎 樽熟成)
- 一刻者(芋焼酎 石蔵貯蔵)
- ザ・ニッカ ウイスキー
- ザ・ニッカ ハイボール



さが
写真は、嵯峨 8,000円です。

法要懐石料理

※献立は季節により変わります

とげつ
渡月 6,000円 飲み放題付 8,000円

- ◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆蒸物 ◆季節の魚しゃぶ小鍋
- ◆焼物 ◆揚物 ◆季節釜飯 ◆留椀 ◆デザート

さが
嵯峨 8,000円 飲み放題付 10,000円

- ◆前菜 ◆上吸物 ◆上造り ◆蒸物 ◆季節の魚しゃぶ小鍋
- ◆焼物 ◆揚物 ◆上すし ◆留椀 ◆デザート

くらま
鞍馬 10,000円 飲み放題付 12,000円

- ◆吹寄せ ◆上吸物 ◆特上造り ◆季節の魚しゃぶ小鍋
- ◆強肴 ◆椀物 ◆特上すし ◆留椀 ◆デザート

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。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。

2,800円より、
ご予算に応じてご用意させていただきます。

●法要懐石料理は一部の店舗ではご提供致しておりません



写真は、国産牛しゃぶ小鍋 かつら 7,000円です。

選べる小鍋懐石料理

※献立は季節により変わります



かえで 5,000円 飲み放題付 7,000円

- ◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆蒸物
- ◆国産牛しゃぶ小鍋 又は 季節の魚しゃぶ小鍋
- ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート



国産牛しゃぶ小鍋 **けやき 6,000円 飲み放題付 8,000円**

- ◆前菜 ◆吸物 ◆上造り ◆蒸物
- ◆国産牛しゃぶ小鍋 又は 季節の魚しゃぶ小鍋
- ◆焼物 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

季節の魚しゃぶ小鍋

かつら 7,000円 飲み放題付 9,000円

- ◆前菜 ◆上吸物 ◆特上造り ◆蒸物
- ◆国産牛しゃぶ小鍋 又は 季節の魚しゃぶ小鍋
- ◆焼物 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート



+500円
で

「すし」を「季節釜飯」に
変更できます

●選べる小鍋 懐石料理は一部の店舗ではご提供致しておりません



写真は、にしき 10,000円です。

懐石料理

※献立は季節により変わります

あい 8,000円 飲み放題付 10,000円

- ◆吹寄せ ◆上吸物 ◆上造り ◆箸休め ◆台物 ◆揚物
- ◆椀物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

にしき 10,000円 飲み放題付 12,000円

- ◆吹寄せ ◆上吸物 ◆特上造り ◆箸休め ◆台物 ◆強肴
- ◆椀物 ◆上すし ◆留椀 ◆上デザート

みやび 12,000円 飲み放題付 14,000円

- ◆吹寄せ ◆上吸物 ◆特上造り ◆箸休め ◆台物 ◆強肴
- ◆上椀物 ◆特上すし ◆留椀 ◆上デザート

みどり 14,000円 飲み放題付 16,000円

- ◆吹寄せ ◆煮物椀 ◆極上造り ◆箸休め ◆台物 ◆上強肴
- ◆上椀物 ◆特上すし ◆留椀 ◆上デザート

●懐石料理は一部の店舗ではご提供致しておりません

選べるがっつり鍋コース



◀ もつ鍋
又は
ごま担々鍋 ▶
たんたん



写真は、選べるがっつり鍋「もつ鍋」コース 3,500円です。(写真は4人前)

選べるがっつり鍋コース 1人前 3,500円

- ◆まぐろ香味醤油
- ◆ぶりにぎり・サーモンにぎり・ねぎとろ巻
- ◆もつ鍋 又は ごま担々鍋 ◆メラメン ◆油淋鶏

飲み放題付 5,500円

選べるがっつり鍋コース

ゆでかに酢付 1人前 5,000円

- ◆まぐろ香味醤油 ◆ゆでかに酢
- ◆ぶりにぎり・サーモンにぎり・ねぎとろ巻
- ◆もつ鍋 又は ごま担々鍋 ◆メラメン ◆油淋鶏

飲み放題付 7,000円

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

牛しゃぶコース



写真は、国産牛しゃぶコース ゆでかに酢付 6,000円です。(写真は4人前)

国産牛しゃぶコース 1人前 4,500円

- ◆まぐろ香味醤油
- ◆ぶりにぎり・サーモンにぎり・ねぎとろ巻
- ◆国産牛しゃぶ ◆後うどん ◆油淋鶏

飲み放題付 6,500円

国産牛しゃぶコース

ゆでかに酢付 1人前 6,000円

- ◆まぐろ香味醤油 ◆ゆでかに酢
- ◆ぶりにぎり・サーモンにぎり・ねぎとろ巻
- ◆国産牛しゃぶ ◆後うどん ◆油淋鶏

飲み放題付 8,000円

+2,000円で 神戸牛しゃぶ に変更できます

※旬の素材により器・料理の内容が変わります



GANKO_WASHOKU



自動音声ご予約

その他お問合せ

十三総本店	TEL.050-1720-2363	TEL.06-6302-9371
天満寿司店		TEL.06-6354-3877
曾根崎本店	TEL.050-1720-2497	TEL.06-6312-5108
梅田本店	TEL.050-1720-2752	TEL.06-6376-2001
阪急東通り店	TEL.050-1720-2716	TEL.06-6131-0388
新大阪店	TEL.050-1720-2556	TEL.06-6150-3510
千里中央店	TEL.050-1720-2369	TEL.06-6871-3588
コムズ京橋店	TEL.050-1720-2426	TEL.06-4800-1188
桃谷店	TEL.050-1720-2493	TEL.06-6779-8282
天保山店		TEL.06-6576-5708
天満橋(OMM)店		TEL.06-6942-0505
枚方店	TEL.050-3187-3289	TEL.072-843-2225
くずは店	TEL.050-3196-8247	TEL.072-851-7131
寝屋川店		TEL.072-820-1120
道頓堀店	TEL.050-1720-2721	TEL.06-6212-1705
泉大津店	TEL.050-3628-4741	TEL.0725-20-1383
大阪狭山店	TEL.050-3628-5352	TEL.072-368-2929
三宮寿司店	TEL.050-3503-1152	TEL.078-331-6868
尼崎店		TEL.06-6412-3412

ご予約承り中

- 当店で使用しているお米は全て国産です。
- 一部の店舗では、取り扱いのない商品がございます。
- 表示価格は消費税込みの価格です。
- 上記以外の一部店舗では、サービス料10%を別途頂戴致します。

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