

10月 てっちりコース



写真は、てっちりフルコース 8,500円です。(てっちりは2人前)

てっちリフルコース 1人前 8,500円

◆ふぐ皮湯引き ◆てっさ ◆ふぐ唐揚げ 飲み放題付 10,500円

◆てっちり ◆雑炊セット ◆デザート



写真は、てっちり三昧コース 10,000mです。(てっちりは2人前)

てっちり三昧コース 1/1 10,000円

- ◆ふぐ皮湯引き ◆てっさ ◆ふぐ唐揚げ 飲み放題付 12,000円

◆焼ふぐ ◆てっちり ◆雑炊セット ◆デザート

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

かにすきコース



かにすきコース

1人前 10.000円

◆かにみそ小鉢 ◆旬造り

飲み放題付 12,000円

◆かにすき ◆うどん ◆雑炊セット

かにすきフルコース 14前12,500円

- 飲み放題付 14,500円
- ◆かにグラタン ◆かにすし ◆かにすき ◆うどん ◆雑炊セット



かにすき三昧コース 1人前 15,000円

- ◆かにみそ小鉢 ◆旬造り ◆焼かに
- 飲み放題付 17,000円
- ◆かにすし ◆かにすき ◆うどん ◆雑炊セット

※旬の素材により器・料理の内容が変わります



《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。
- 毎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。



※献立は季節により変わります

() 9.000円 飲み放題付 11.000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

11.000円 飲み放題付 13,000円

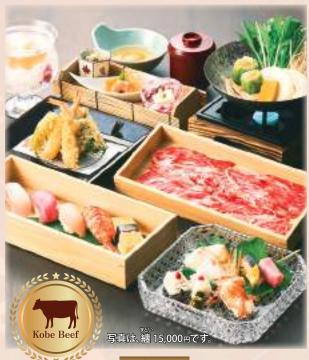
- ◆吹寄せ ◆上吸物 ◆特上造り ◆箸休め ◆台物 ◆強肴 ◆椀物 ◆上すし ◆留椀 ◆上デザート

み や び 13.000円 飲み放題付 15,000円

◆吹<mark>寄せ</mark> ◆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 1) 15.000円 飲み放題付 17,000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
- あかね 17.000円 飲み放題付 19,000円
- ◆抹茶 ◆菓子 ◆吹寄せ ◆煮物椀 ◆極上造り ◆箸休め ◆台物 ◆上強肴
- ◆上椀物 ◆特選逸品 ◆特上すし ◆留椀 ◆上デザート



※献立は季節により変わります

終方 つむぎ 10,000円 飲み放題付 12,000円

- ◆前菜 ◆造り ◆天ぷら ◆神戸牛すき焼
- ◆ご飯 ◆赤だし ◆デザート

結 むすび 12,500円 飲み放題付 14,500円

- ◆前菜 ◆造り ◆上天ぷら ◆神戸牛すき焼
- **◆すし** ◆赤だし ◆デザート

まとい 15,000円 飲み放題付 17,000円

- ◆前菜 ◆特上造り ◆上天ぷら ◆神戸牛すき焼
- ◆すし(とろ入) ◆赤だし ◆上デザート

た実の飲み放題

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

カシスソーダ

カシスオレンジ

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



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)

西爵(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 石蔵甕貯蔵)

ザ・ニッカ ウイスキー ザ・ニッカハイボール



写真は、季節の魚しゃぶ小鍋かえで6,000円です。



写真は、国産牛しゃぶ小鍋かつら8,000円です。

※献立は季節により変わります

国産牛しゃぶ小鍋かえで6,000円

◆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

国産牛したぶ小鍋 けやき 7,000円

飲み放題付 9.000円

飲み放題付 8.000円

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

国産牛しゃぶ小鍋 かつら 8,000円

◆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

飲み放題付 10.000円

神戸牛しゃぶかえで7.000円

飲み放題付 9,000円

飲み放題付 10.000円

◆造り ◆蒸物 ◆神戸牛しゃぶ小鍋

◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

神戸牛しやぶけやき8,000円

◆上造り ◆蒸物 ◆神戸牛しゃぶ小鍋

◆焼物 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

神戸牛しゃぶかつら9.000円

◆特上造り ◆蒸物 ◆神戸牛しゃぶ小鍋

◆焼物 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

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。

写真は、嵯峨 9.000mです。

※献立は季節により変わります

渡 とげっ 月 7.000円 飲み放題付 9,000円

⊯ ≥が 峨 9.000円 飲み放題付 11,000円

鞍 (6章 馬 11,000円 飲み放題付 13,000円

◆前菜盆 ◆吸物 ◆造り ◆蒸物 ◆季節の魚しゃぶ小鍋

◆前菜盆 ◆上吸物 ◆上造り ◆蒸物 ◆季節の魚しゃぶ小鍋

◆吹寄せ ◆上吸物 ◆特上造り ◆季節の魚しゃぶ小鍋

◆焼物 ◆揚物 ◆季節釜飯 ◆留椀 ◆デザート

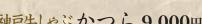
◆焼物 ◆揚物 ◆上すし ◆留椀 ◆デザート

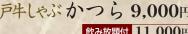
◆強着 ◆椀物 ◆特上すし ◆留椀 ◆デザート

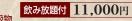
3.000円より、

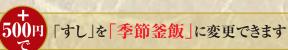
陰 腱 nitth

ご予算に応じてご用意させて頂きます。















鯛姿造り6,600円



祝鯛(中) 祝鯛(大) 3,800円 6,600円



4号/12cm 1,800円



吸物 ◆造り 煮物 ◆酢物

お食い初め膳 6,000円



◆お子様にぎり ◆お子様きつねうどん ◆からあげ ◆豆乳ゼリー ◆りんごジュース



わらべ 1.700円

◆からあげ ◆えびフライ ◆ポテトフライ ◆お子様にぎり ◆お子様きつねうどん ◆茶わんむし ◆豆乳ゼリー ◆りんごジュース



◆からあげ ◆えびフライ ◆ポテトフライ ◆かにグラタン ◆お子様にぎり

◆スープ ◆茶わんむし ◆豆乳ゼリー ◆りんごジュース



※献立は季節により変わります

4.500円

◆鮮彩箱(吹寄せ・炊合せ・酢物・焼物)◆造り ◆生ゆば豆粋鍋 ◆天ぷら ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆香物 ◆留椀 ◆デザート

6.000円

- ◆鮮彩箱(吹寄せ・炊合せ・酢物・焼物)◆上造り◆吸物
- ◆生ゆば豆粋鍋 ◆焼物 ◆天ぷら ◆すし ◆留椀 ◆デザート



写真は、舞 6,000円です。





〒604-0922 京都市中京区木屋町通二条下ル東生洲町484-6

2075-223-3456

当店はサービス料10%を頂戴致します

●表示価格は、サービス料(10%)と 消費税込みの価格です。



れは

◆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 https://www.gankofood.co.jp