



かんこ  
高瀬川  
二条苑

# 季節のお料理



GANKO Takasegawa-Niyou  
令和六年九月〜十月上旬

10月  
下旬より

## 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2人前)

てっちりフルコース 1人前 8,500円

◆ふく皮湯引き ◆てっさ ◆ふく唐揚げ ◆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 10,000円です。(てっちり2人前)

てっちり三昧コース 1人前 10,000円

◆ふく皮湯引き ◆てっさ ◆ふく唐揚げ ◆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



写真はかにすきコース 10,000円です。  
(かにすきは2人前)

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 1人前 12,500円

◆かにみそ小鉢 ◆旬造り ◆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



写真はかにすき三昧コース 15,000円です。  
(かにすきは2人前)

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

ご宴会のお席に  
舞妓さんをお呼び頂くことができます  
詳しくは従業員にお問い合わせてください

## 舞妓プラン

懐石料理 + 特別価格 60,000円

ご人数によるおひとり様料金例(お料理代別)

5名様	12,000円	20名様	3,000円
10名様	6,000円	30名様	2,000円
15名様	4,000円	40名様	1,500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。



写真は、にしき 11,000円です。

## 懐石料理

※献立は季節により変わります

あ い 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

にしき 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 ◆すし ◆留椀 ◆上デザート

みやび 13,000円 飲み放題付 15,000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 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



写真は、纏 15,000円です。

## 特選

## 神戸牛すき焼懐石

※献立は季節により変わります

紡 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

纏 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

## 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 石蔵発蔵)

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。

## 選べる小鍋 懐石料理

※献立は季節により変わります

**国産牛しゃぶ小鍋**  
又は  
**季節の魚しゃぶ小鍋**

かえで 6,000円

飲み放題付 8,000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

**神戸牛しゃぶかえ**で7,000円

飲み放題付 9,000円

- ◆前菜 ◆吸物
- ◆造り ◆蒸物 ◆神戸牛しゃぶ小鍋
- ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

**国産牛しゃぶ小鍋**  
又は  
**季節の魚しゃぶ小鍋**

けやき 7,000円

飲み放題付 9,000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

**神戸牛しゃぶけやき** 8,000円

飲み放題付 10,000円

- ◆前菜 ◆吸物
- ◆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

**国産牛しゃぶ小鍋**  
又は  
**季節の魚しゃぶ小鍋**

かつら 8,000円

飲み放題付 10,000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

**神戸牛しゃぶかつら** 9,000円

飲み放題付 11,000円

- ◆前菜 ◆上吸物
- ◆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



**+500円で**

「すし」を「季節釜飯」に変更できます



写真は、<sup>さが</sup>嵯峨 9,000円です。

## 法要懐石料理

※献立は季節により変わります

**渡** <sup>とげつ</sup> 月 7,000円 飲み放題付 9,000円

- ◆前菜盆 ◆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

**嵯** <sup>さが</sup> 峨 9,000円 飲み放題付 11,000円

- ◆前菜盆 ◆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

**鞍** <sup>くらま</sup> 馬 11,000円 飲み放題付 13,000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

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。

**3,000円**より、  
ご予算に応じてご用意させていただきます。

## お祝い料理

三日前までにご予約ください

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。



鯛姿造り 6,600円



写真は「祝鯛(中)」です

祝鯛(中) 3,800円  
祝鯛(大) 6,600円

サプライズケーキ  
ご用意できます



4号/12cm  
1,800円



伊勢えび姿造り  
10,000円



- ◆祝い鯛 ◆赤飯
- ◆吸物 ◆造り
- ◆煮物 ◆酢物
- ◆蕎麦めし

お食い初め膳 6,000円

## お子様料理



おもぎ付 わんぱく 1,300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



おもぎ付 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



おもぎ付 のあそび 2,100円

- ◆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



京の文化である  
仕出し弁当を元に  
旬の彩と古来四神の  
恵みと想いを  
玉手箱に見立て  
詰め込んだ御膳です

昼のおすすめ

## 高瀬川御膳

※献立は季節により変わります

彩 いろいろ 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

舞 まい 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。

# 高瀬川源流庭苑

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ば  
豪商角倉了以の別邸跡「がんど高瀬川二条苑」を通り  
木屋町通りをくぐって再び姿を現します。  
慶長二年(一六二二年)了以によつてつくられた当庭苑は  
その後、明治の元勳山縣有朋の別邸「だににむらあん」  
第三代日本銀行総裁川田小一郎の別邸  
阿部市太郎の所有をへて  
現在は大岩邸として伝わり  
「がんど高瀬川二条苑」となっています。

がんど高瀬川二条苑

〒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

●表示価格は、サービス料(10%)と  
消費税込みの価格です。



◆当店はすべて国産の米を使用しています◆

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