



かんこ

季節のお料理

令和六年九月〜十二月上旬(東京)



お昼のいろいろ弁当

※献立は季節により変わります



いろいろ弁当 **天ぷら付** 2,879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 3,179円



特別いろいろ弁当 3,300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 3,600円



特別いろいろ弁当 **つゆ豚しゃぶ付**

◆前菜箱 ◆造り ◆茶碗蒸し ◆つゆ豚しゃぶ小鍋 4,000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 4,300円

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 5,000円です。(写真は4人前)

にぎやか大皿コース 1人前 3,500円

◆先付け3種籠盛 ◆まぐろ香味醤油

飲み放題付 5,500円

◆大根サラダ ◆かつおボテ

◆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 5,000円

◆先付け3種籠盛 ◆まぐろ香味醤油

飲み放題付 7,000円

◆ゆでかに酢

◆大根サラダ ◆かつおボテ

◆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 3,500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 3,500円

- ◆前菜4種盛 ◆造り **飲み放題付 5,500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 ◆かに蒸し寿司 ◆赤だし

豚しゃぶ小鍋 しおん 4,500円

- ◆前菜4種盛 ◆造り **飲み放題付 6,500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

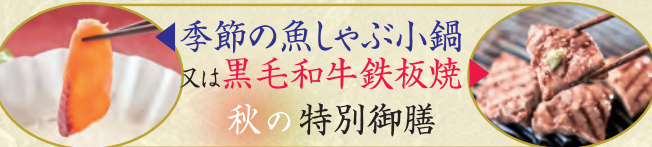
豚しゃぶ小鍋 りんどう 6,000円

- ◆前菜4種盛 ◆造り ◆ゆでかに酢 **飲み放題付 8,000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



+1,100円 「松茸土瓶蒸し」を セットできます

写真は、黒毛和牛鉄板焼 りんどう 7,000円です。



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 4,500円

- ◆前菜4種盛 ◆造り **飲み放題付 6,500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 ◆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 5,500円

- ◆前菜4種盛 ◆造り **飲み放題付 7,500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

季節の魚しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛鉄板焼 りんどう 7,000円

- ◆前菜4種盛 ◆造り ◆ゆでかに酢 **飲み放題付 9,000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

※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 6,600円



写真は「祝鯛(中)」です

祝鯛(中) 祝鯛(大) 3,800円 6,600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 10,000円



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

お食い初め膳 6,000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
- カシスソーダ
- カシスオレンジ
- フェジーネーブル
- 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 石蔵甕貯蔵)
- ザ・ニッカ ウイスキー
- ザ・ニッカ ハイボール



写真は、なんぜん 南禅 9,000円です。

法要懐石料理

※ 献立は季節により変わります

おおはら

大原 7,000円 飲み放題付 9,000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

なんぜん

南禅 9,000円 飲み放題付 11,000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

にしじん

西陣 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 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。

3,000円より、
ご予算に応じてご用意させていただきます。



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



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

国産牛しゃぶ小鍋



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

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



+
500円
で

「すし」を「季節釜飯」に変更できます



写真は、つばき 10,500円です。

懐石料理

※ 献立は季節により変わります

さくら 8,500円 飲み放題付 10,500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

つばき 10,500円 飲み放題付 12,500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

きり 12,500円 飲み放題付 14,500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

たちばな 14,500円 飲み放題付 16,500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

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 4,000円です。(写真は4人前)

選べるがっつり鍋コース 1人前 4,000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 6,000円

選べるがっつり鍋コース

ゆでかに酢付 1人前 5,500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 7,500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 6,500円です。(写真は4人前)

国産牛しゃぶコース 1人前 5,000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 7,000円

国産牛しゃぶコース

ゆでかに酢付 1人前 6,500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

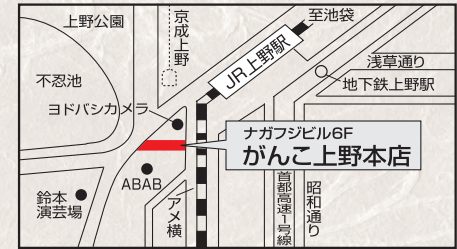
飲み放題付 8,500円

+2,000円で 神戸牛しゃぶ に変更できます

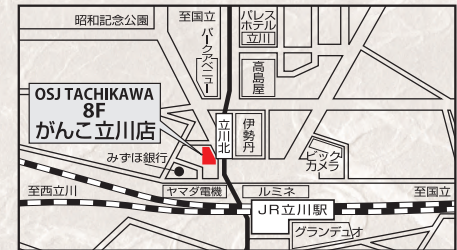
※旬の素材により器・料理の内容が変わります



GANKO-WASHOKU



上野本店 〒110-0005 東京都台東区上野4-9-6
Tel.03-5688-8845 (ナガフジビル 6F)



立川店 〒190-0012 東京都立川市曙町2-4-5
自動音声ご予約
Tel.050-3177-4026 Tel.042-548-3888 (OSJ TACHIKAWAビル 8F)

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、サービス料(10%)と消費税込みの価格です。
- 価格は店舗によって異なります。

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