



かんこ

# 季節のお料理



令和六年九月～十一月上旬(都心)

## 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** 2,637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 **2,937円**



特別やわらぎ弁当 **3,000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 **3,300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 **3,700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 **4,000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 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 **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 3,500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**で「松茸土瓶蒸し」をセッティングできます

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  
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 8,500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 6,500円 飲み放題付 8,500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 8,500円 飲み放題付 10,500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 10,500円 飲み放題付 12,500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。

●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 7,500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 5,500円 飲み放題付 7,500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 6,500円 飲み放題付 8,500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 7,500円 飲み放題付 9,500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 10,500円です。

## 懐石料理

※献立は季節により変わります

あい 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

にしき 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 ◆デザート

みやび 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 ◆デザート

みどり 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 ◆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 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



CANKO.WASHOKU

## なんば本店

〒542-0076 大阪市中央区難波3-1-15

自動音声ご予約 Tel.050-1720-2494 Tel.06-6644-6396

## 平野郷屋敷 送迎バス有り

〒547-0004 大阪市平野区加美鞍作1-3-19

自動音声ご予約 Tel.050-3503-1601 Tel.06-6796-0728

## 池田石橋苑 送迎バス有り

〒563-0032 池田市石橋3-3-18

自動音声ご予約 Tel.050-3135-3983 Tel.072-760-3888

## 宝塚苑 送迎バス有り

〒665-0845 宝塚市栄町3-3-15

自動音声ご予約 Tel.050-3503-1046 Tel.0797-85-8188

## 三田の里 送迎バス有り

〒669-1515 三田市大原149

自動音声ご予約 Tel.050-3503-1335 Tel.079-563-1001

## 和歌山六三園 送迎バス有り

〒641-0045 和歌山市堀止西1-3-22

自動音声ご予約 Tel.050-3196-8009 Tel.073-422-7163

## 京都亀岡楽々荘 送迎バス有り

〒621-0861 亀岡市北町44

自動音声ご予約 Tel.050-1720-2839 Tel.0771-56-8880

## 京都駅ビル店

〒600-8216 京都市下京区烏丸通塩小路下ル  
(京都駅ビル2F/京都劇場向い)

自動音声ご予約 Tel.050-1720-3230 Tel.075-342-5995

## 三条本店

〒604-8004 京都市中京区中島町101  
(三条大橋西)

自動音声ご予約 Tel.050-1720-2573 Tel.075-255-1128

## ユニバーサル・シティウォーク大阪店

〒554-0024 大阪市此花区島屋6-2-61  
ユニバーサル・シティウォーク大阪TM 5F

Tel.06-4804-5255

## ご予約承り中

- 当店で使用しているお米は全て国産です。
- 表示価格は、サービス料(10%)と消費税込みの価格です。
- 一部の店舗では、取り扱いのない商品がございます。

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