



かんこ

季節のお料理

令和六年十一月中旬から
令和七年二月末まで(基本)



にぎやか大皿コース



写真は、にぎやか大皿かに酢コース 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 ◆まぐろ香味醤油和え
- ◆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

飲み放題付 5,000円

にぎやか大皿かに酢コース 1人前 4,500円

- ◆先付け3種籠盛
- ◆まぐろ香味醤油和え
- ◆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

飲み放題付 6,500円

にぎやか大皿本鮪造りかに酢コース 1人前 5,500円

- ◆先付け3種籠盛
- ◆本まぐろ造り ◆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

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

選べるがっつり鍋コース



もつ鍋

又は

たんたん
ごま担々鍋



写真は、選べるがっつり鍋『もつ鍋』本鮪造りかに酢コース 6,000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

- ◆まぐろ香味醤油和え
- ◆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 ◆メラーメン ◆油淋鶏

飲み放題付 5,500円

選べるがっつり鍋かに酢コース 1人前 5,000円

- ◆まぐろ香味醤油和え
- ◆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 ◆メラーメン ◆油淋鶏

飲み放題付 7,000円

選べるがっつり鍋本鮪造りかに酢コース 1人前 6,000円

- ◆本まぐろ造り
- ◆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 ◆メラーメン ◆油淋鶏

飲み放題付 8,000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、国産牛しゃぶかに酢コース 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

- ◆まぐろ香味醤油和え
- ◆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

国産牛しゃぶかに酢コース

- ◆まぐろ香味醤油和え
- ◆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

国産牛しゃぶ本鮪造りかに酢コース

- ◆本まぐろ造り ◆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 9,000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

てっちりコース



写真は、てっちりコース 6,000円です。(てっちりとは2人前)

てっちりコース 1人前 6,000円

- ◆ふぐ皮湯引きボン酢
- ◆てっさ
- ◆てっちり ◆後雑炊

飲み放題付 8,000円

てっちりフルコース 1人前 7,000円

- ◆ふぐ皮湯引きボン酢
- ◆てっさ ◆ふぐ唐揚げ
- ◆てっちり ◆後雑炊 ◆デザート

飲み放題付 9,000円

てっちり三昧コース 1人前 8,500円

- ◆ふぐ皮湯引きボン酢
- ◆てっさ ◆ふぐ唐揚げ ◆焼ふぐ
- ◆てっちり ◆後雑炊 ◆デザート

飲み放題付 10,500円



写真は、てっちり三昧コース 8,500円です。(てっちりとは2人前)

※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 8,500円です。(かにすきは2人前)

かにすきコース 1人前 8,500円

- ◆かに味噌とかに身盛
- ◆造り盛
- ◆かにすき ◆後雑炊 ◆デザート

飲み放題付 10,500円

かにすきフルコース 1人前 10,000円

- ◆かに味噌とかに身盛
- ◆造り盛 ◆かににぎり寿司 ◆かにグラタン
- ◆かにすき ◆後雑炊 ◆デザート

飲み放題付 12,000円

かにすき三昧コース 1人前 12,000円

- ◆かに味噌とかに身盛
- ◆造り盛 ◆かににぎり寿司 ◆焼かに
- ◆かにすき ◆後雑炊 ◆デザート

飲み放題付 14,000円



写真は、かにすき三昧コース 12,000円です。(かにすきは2人前)

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

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 石蔵発酵)

ザ・ニッカ ウイスキー

ザ・ニッカハイボール



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

^{かげぜん}
陰膳 3,000円より、
ご予算に応じてご用意させていただきます。

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。

●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 けやき 6,000円です。



国産牛しゃぶ小鍋 季節の魚しゃぶ(ぶりみぞれ)小鍋

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 ぶりみぞれ小鍋 ◆揚物 ◆すし
- ◆留椀 ◆デザート

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 ぶりみぞれ小鍋 ◆焼物 ◆揚物 ◆すし
- ◆留椀 ◆デザート

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 ぶりみぞれ小鍋 ◆焼物 ◆揚物 ◆すし
- ◆留椀 ◆デザート



+500円
「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

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



祝鯛 (中)
3,500円

祝鯛 (大)
6,000円

写真は「祝鯛(中)」です



伊勢えび
姿造り
8,800円



お食い初め膳 5,500円

サプライズケーキ
ご用意できます
4号/12cm
1,800円



冬の特別御膳



+
1,000円
で
「ふぐ土瓶蒸し」を
セットできます



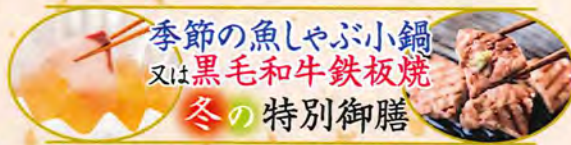
写真は、つゆ豚しゃぶ小鍋 かりん 3,200円です。



写真は、黒毛和牛鉄板焼 ぼたん 7,000円です。



つゆ豚しゃぶ小鍋
冬の特別御膳



季節の魚しゃぶ小鍋
又は黒毛和牛鉄板焼
冬の特別御膳

つゆ豚しゃぶ小鍋 かりん 3,200円

- ◆季節前菜 ◆造り
- ◆つゆ豚しゃぶ小鍋
- ◆帆立グラタン ◆かにクリームコロッケ ◆椎茸蒸し寿司 ◆赤だし

飲み放題付 5,200円

季節の魚しゃぶ小鍋 かりん 4,200円

- ◆季節前菜 ◆造り
- ◆ぶりみぞれ小鍋 又は 黒毛和牛鉄板焼
- ◆帆立グラタン ◆かにクリームコロッケ ◆椎茸蒸し寿司 ◆赤だし

飲み放題付 6,200円

つゆ豚しゃぶ小鍋 さざんか 4,000円

- ◆季節前菜 ◆造り
- ◆つゆ豚しゃぶ小鍋
- ◆かにグラタン ◆かにクリームコロッケ ◆かに釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 6,000円

季節の魚しゃぶ小鍋 さざんか 5,000円

- ◆季節前菜 ◆造り
- ◆ぶりみぞれ小鍋 又は 黒毛和牛鉄板焼
- ◆かにグラタン ◆かにクリームコロッケ ◆かに釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 7,000円

つゆ豚しゃぶ小鍋 すいせん 5,500円

- ◆季節前菜 ◆造り
- ◆かに酢 ◆つゆ豚しゃぶ小鍋
- ◆かにグラタン ◆かにクリームコロッケ ◆かに釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 7,500円

季節の魚しゃぶ小鍋 すいせん 6,500円

- ◆季節前菜 ◆造り ◆かに酢
- ◆ぶりみぞれ小鍋 又は 黒毛和牛鉄板焼
- ◆かにグラタン ◆かにクリームコロッケ ◆かに釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 8,500円

つゆ豚しゃぶ小鍋 ぼたん 6,000円

- ◆季節前菜 ◆上造り
- ◆かに酢 ◆つゆ豚しゃぶ小鍋
- ◆かにグラタン ◆かにクリームコロッケ ◆かに釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 8,000円

季節の魚しゃぶ小鍋 ぼたん 7,000円

- ◆季節前菜 ◆上造り ◆かに酢
- ◆ぶりみぞれ小鍋 又は 黒毛和牛鉄板焼
- ◆かにグラタン ◆かにクリームコロッケ ◆かに釜飯 ◆赤だし

飲み放題付 9,000円

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

お子様料理



おもて付き
ちびっこ 858円



おもて付き
わんぱく 1,188円



おもて付き
わらべ 1,628円



おもて付き
のあそび 1,958円



GANKO.WASHOKU



がんこ

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
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
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>