

季節のお料理

かんこ 高瀬川 二条苑

GANIKO Takasagawa-Nijoen

令和七年三月～五月末



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
飲み放題付 12,000円
◆かに味噌とかに身盛 ◆旬造り
◆かにすき ◆うどん ◆後雑炊

かにすきフルコース 1人前 12,500円
飲み放題付 14,500円
◆かに味噌とかに身盛 ◆旬造り
◆かにグラタン ◆かにすし ◆かにすき ◆うどん ◆後雑炊



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
飲み放題付 17,000円
◆かに味噌とかに身盛 ◆旬造り
◆焼かに ◆かにすし ◆かにすき ◆うどん ◆後雑炊

※旬の素材により器・料理の内容が変わります



写真は、^{まとい}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



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



ご宴会のお席に
舞妓さんを呼ぶことが出来ます
詳しくは従業員にお問い合わせください

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。

高瀬川源流庭園

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る豪商角倉了以の別邸跡「がんこ高瀬川二条苑」を通り木屋町通りをくぐって再び姿を現します。
慶長六年(一六二一年)了以によっ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「第二無鄰菴」となり第三代日本銀行総裁川田小郎の別邸(奥)として伝わり阿倍市太郎の所有をへて現在は大岩邸として伝わり「がんこ高瀬川二条苑」となっています。



がんこ高瀬川二条苑

〒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◆

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



GANKO WASHOHU



写真は、
季節の魚しゃぶ小鍋
かえで6,000円です。



国産牛しゃぶ小鍋 季節の魚しゃぶ小鍋 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 鯛と生湯葉しゃぶ小鍋 ◆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 鯛と生湯葉しゃぶ小鍋 ◆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 鯛と生湯葉しゃぶ小鍋 ◆焼物 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート



写真は、国産牛しゃぶ小鍋 かつら
8,000円です。



神戸牛しゃぶ小鍋 懐石料理

※献立は季節により変わります

神戸牛しゃぶ小鍋 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

神戸牛しゃぶ小鍋 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

神戸牛しゃぶ小鍋 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、さが
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

渡とげつ 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

嵯さが 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

鞍くらま 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 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。

3,300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

お祝いのお席に華を添えるお料理を
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



伊勢えび姿造り 10,000円

サプライズケーキ
ご用意できます



4号/12cm

1,980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

お子様料理



おもちゃ付 わんぱく 1,300円



おもちゃ付 わらべ 2,000円



おもちゃ付 のあそび 2,400円



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 ◆留碗 ◆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 ◆留碗 ◆デザート



写真は、舞 6,000円です。

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 石蔵甕貯蔵)

ザ・ニッカ ウイスキー

ザ・ニッカハイボール