

季節のお料理



令和7年3月～5月末基本

春の特別御膳

つゆ豚しゃぶ小鍋



写真は、つゆ豚しゃぶ小鍋 あせび 5,000円です。



つゆ豚しゃぶ小鍋

つゆ豚しゃぶ小鍋 なばな 3,500円

- ・季節前菜・造り・季節小鉢
- ・つゆ豚しゃぶ小鍋
- ・かにクリームコロッケ・桜えび釜飯・赤だし

飲み放題付 5,500円

つゆ豚しゃぶ小鍋 すみれ 4,000円

- ・季節前菜・造り・季節小鉢
- ・つゆ豚しゃぶ小鍋
- ・さわらのふき味噌焼・かにクリームコロッケ・桜えび釜飯・赤だし

飲み放題付 6,000円

つゆ豚しゃぶ小鍋 あせび 5,000円

- ・季節前菜・上造り・季節小鉢
- ・つゆ豚しゃぶ小鍋
- ・さわらのふき味噌焼・かにクリームコロッケ・桜えび釜飯・赤だし

飲み放題付 7,000円

つゆ豚しゃぶ小鍋 さくら 6,500円

- ・季節前菜・上造り・季節小鉢
- ・かに酢・つゆ豚しゃぶ小鍋
- ・さわらのふき味噌焼・かにクリームコロッケ・桜えび釜飯・赤だし

飲み放題付 8,500円

春の特別御膳

季節の魚しゃぶ小鍋 又は黒毛和牛鉄板焼



写真は、黒毛和牛鉄板焼 なばな 4,500円です。



選べる小鍋

または

季節の魚しゃぶ小鍋

黒毛和牛鉄板焼

季節の魚しゃぶ小鍋 なばな 4,500円

又は黒毛和牛鉄板焼

- ・季節前菜・造り・季節小鉢・鯛と生湯葉しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛塩麴焼
- ・かにクリームコロッケ・桜えび釜飯・赤だし

飲み放題付 6,500円

季節の魚しゃぶ小鍋 すみれ 5,000円

又は黒毛和牛鉄板焼

- ・季節前菜・造り・季節小鉢・鯛と生湯葉しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛塩麴焼
- ・さわらのふき味噌焼・かにクリームコロッケ・桜えび釜飯・赤だし

飲み放題付 7,000円

季節の魚しゃぶ小鍋 あせび 6,000円

又は黒毛和牛鉄板焼

- ・季節前菜・上造り・季節小鉢・鯛と生湯葉しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛塩麴焼
- ・さわらのふき味噌焼・かにクリームコロッケ・桜えび釜飯・赤だし

飲み放題付 8,000円

季節の魚しゃぶ小鍋 さくら 7,500円

又は黒毛和牛鉄板焼

- ・季節前菜・上造り・季節小鉢・かに酢・鯛と生湯葉しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛塩麴焼
- ・さわらのふき味噌焼・かにクリームコロッケ・桜えび釜飯・赤だし

飲み放題付 9,500円

+
1,000円
で

「はまぐり土瓶蒸し」
をセットできます

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

●春の特別御膳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



写真は、選べるがっつり鍋・もつ鍋・本鮪造り・かに酢コース 5,500円です。(写真は4人前)



選べるがっつり鍋

もつ鍋

ごま担々鍋

または

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・べらーめん・油淋鶏

飲み放題付 5,500円

選べるがっつり鍋本鮪造りコース

- ・本まぐろ造り
- ・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・べらーめん・油淋鶏

飲み放題付 6,000円

選べるがっつり鍋本鮪造り・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
- ・もつ鍋 又は ごま担々鍋・べらーめん・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・本鮪造り・かに酢コース 6,500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

国産牛しゃぶ本鮪造りコース

- ・本まぐろ造り
- ・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 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

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

プレミアム飲み放題

上記飲み放題プラス +500円で

- 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)
- 一刻者(芋焼酎 石蔵蔵貯蔵) ●九兵衛(芋焼酎 樽熟成)
- 酉爵(米麦古酒ブレンド焼酎 長期熟成酒)
- ザ・ニッカ ウイスキー ●ザ・ニッカハイボール



GANKO.WASHOKU

自動音声
ご予約TEL

その他
お問合せTEL

曾根崎本店 050-1720-2497 06-6312-5108

梅田本店 050-1720-2752 06-6376-2001

阪急東通り店 050-1720-2716 06-6131-0388

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>

にぎやか大皿コース



写真は、あかつき 3,000円です。(写真は4人前)

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

あかつき

1人前 3,000円

- 先付け3種籠盛
- 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
- 大根サラダ・揚物3種盛・めのつけ麺

飲み放題付 5,000円

しののめ

1人前 3,500円

- 先付け3種籠盛
- 本まぐろ造り
- ぶりにぎり・サーモンにぎり・ねぎとろ巻
- 大根サラダ・揚物3種盛・めのつけ麺

飲み放題付 5,500円

あけぼの

1人前 5,000円

- 先付け3種籠盛
- 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
- 大根サラダ・揚物3種盛・めのつけ麺

飲み放題付 7,000円

季節の魚しゃぶ小鍋 懐石料理



写真は、季節の魚しゃぶ小鍋 かつら 7,000円です。

※献立は季節により変わります



季節の魚しゃぶ小鍋

季節の魚しゃぶ小鍋 かえで 5,000円

飲み放題付 7,000円

- 前菜・吸物・造り・蒸物
- 鯛と生湯葉しゃぶ小鍋・揚物・すし・留碗・デザート

季節の魚しゃぶ小鍋 けやき 6,000円

飲み放題付 8,000円

- 前菜・吸物・上造り・蒸物
- 鯛と生湯葉しゃぶ小鍋・焼物・揚物・すし・留碗・デザート

季節の魚しゃぶ小鍋 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
- 鯛と生湯葉しゃぶ小鍋・焼物・揚物・すし・留碗・デザート

●季節の魚しゃぶ小鍋 懐石料理は一部の店舗ではご提供致しておりません

国産牛しゃぶ小鍋 懐石料理



写真は、国産牛しゃぶ小鍋 けやき 6,000円です。

※献立は季節により変わります



国産牛しゃぶ小鍋

国産牛しゃぶ小鍋 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・揚物・すし・留碗・デザート

国産牛しゃぶ小鍋 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・焼物・揚物・すし・留碗・デザート

国産牛しゃぶ小鍋 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・焼物・揚物・すし・留碗・デザート

●国産牛しゃぶ小鍋 懐石料理は一部の店舗ではご提供致しておりません

+500円

「すし」を「季節釜飯」に変更できます

本懐石料理



写真は、みやび12,000円です。

※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

法要懐石料理



写真は、鞍馬10,000円です。

※献立は季節により変わります

渡とげつ月 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

嵯さが峨 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

鞍くら馬 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 3,000円より、
陰膳 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

お子様料理



おもちゃ付 ちびっこ 968円

おもちゃ付 わんぱく 1,180円

おもちゃ付 わらべ 1,738円

おもちゃ付 のあそび 2,178円

お祝い料理

三日前までにご予約ください



写真は「祝鯛(中)」です

祝鯛(中) 3,500円 祝鯛(大) 6,000円

鯛姿造り 6,000円

伊勢えび姿造り 8,800円

サプライズケーキ
ご用意できます
4号/12cm
1,800円

お食い初め膳 5,500円