



# かん 季節のお料理

令和七年六月〜八月末（屋敷）



写真は、  
つゆ豚しゃぶ小鍋 かえで  
5,000円です。

## つゆ豚しゃぶ小鍋 懐石料理

※献立は季節により変わります

つゆ豚しゃぶ小鍋 かえで 5,000円

飲み放題付 7,000円

- ◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆蒸物
- ◆つゆ豚しゃぶ小鍋 ◆揚げ物 ◆すし ◆留碗 ◆デザート

つゆ豚しゃぶ小鍋 けやき 6,000円

飲み放題付 8,000円

- ◆前菜 ◆吸物 ◆上造り ◆蒸物
- ◆つゆ豚しゃぶ小鍋 ◆焼物 ◆揚げ物 ◆すし ◆留碗 ◆デザート

つゆ豚しゃぶ小鍋 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
- ◆つゆ豚しゃぶ小鍋 ◆焼物 ◆揚げ物 ◆すし ◆留碗 ◆デザート

●つゆ豚しゃぶ小鍋 懐石料理は一部の店舗ではご提供致しておりません



写真は、  
国産牛しゃぶ小鍋 かつら  
7,500円です。

## 季節の魚しゃぶ小鍋 又は国産牛しゃぶ小鍋 懐石料理

※献立は季節により変わります

季節の魚しゃぶ小鍋 かえで 5,500円  
又は国産牛しゃぶ小鍋

飲み放題付 7,500円

- ◆前菜 ◆吸物 ◆造り ◆蒸物
- ◆季節の魚しゃぶ小鍋 又は 国産牛しゃぶ小鍋 ◆揚げ物 ◆すし ◆留碗 ◆デザート

季節の魚しゃぶ小鍋 けやき 6,500円  
又は国産牛しゃぶ小鍋

飲み放題付 8,500円

- ◆前菜 ◆吸物 ◆上造り ◆蒸物
- ◆季節の魚しゃぶ小鍋 又は 国産牛しゃぶ小鍋 ◆焼物 ◆揚げ物 ◆すし ◆留碗 ◆デザート

季節の魚しゃぶ小鍋 かつら 7,500円  
又は国産牛しゃぶ小鍋

飲み放題付 9,500円

- ◆前菜 ◆上吸物 ◆特上造り ◆蒸物
- ◆季節の魚しゃぶ小鍋 又は 国産牛しゃぶ小鍋 ◆焼物 ◆揚げ物 ◆すし ◆留碗 ◆デザート

●季節の魚しゃぶ小鍋又は国産牛しゃぶ小鍋 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  
で

「すし」を  
「上にぎり」に変更できます



# 夏の特別御膳



＋  
1,100  
円  
で

「はも土瓶蒸し」を  
セッパできます



写真は、つゆ豚しゃぶ小鍋 あやめ 4,000円です。



写真は、黒毛和牛鉄板焼 あじさい 6,000円です。

## つゆ豚しゃぶ小鍋

つゆ豚しゃぶ小鍋 あやめ 4,000円

飲み放題付 6,000円

- ◆季節前菜 ◆造り
- ◆つゆ豚しゃぶ小鍋
- ◆いわしと夏野菜の天ぷら ◆とうもろこし釜飯 ◆赤だし

つゆ豚しゃぶ小鍋 うつぎ 4,500円

飲み放題付 6,500円

- ◆季節前菜 ◆造り
- ◆つゆ豚しゃぶ小鍋
- ◆あゆ塩焼 ◆いわしと夏野菜の天ぷら ◆とうもろこし釜飯 ◆赤だし

つゆ豚しゃぶ小鍋 あじさい 5,000円

飲み放題付 7,000円

- ◆季節前菜 ◆上造り
- ◆つゆ豚しゃぶ小鍋
- ◆あゆ塩焼 ◆いわしと夏野菜の天ぷら ◆とうもろこし釜飯 ◆赤だし

## 季節の魚しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛鉄板焼

季節の魚しゃぶ小鍋 あやめ 5,000円

又は 黒毛和牛鉄板焼

飲み放題付 7,000円

- ◆季節前菜 ◆造り
- ◆はもと生湯葉しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛塩麴焼
- ◆いわしと夏野菜の天ぷら ◆とうもろこし釜飯 ◆赤だし

季節の魚しゃぶ小鍋 うつぎ 5,500円

又は 黒毛和牛鉄板焼

飲み放題付 7,500円

- ◆季節前菜 ◆造り
- ◆はもと生湯葉しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛塩麴焼
- ◆あゆ塩焼 ◆いわしと夏野菜の天ぷら ◆とうもろこし釜飯 ◆赤だし

季節の魚しゃぶ小鍋 あじさい 6,000円

又は 黒毛和牛鉄板焼

飲み放題付 8,000円

- ◆季節前菜 ◆上造り
- ◆はもと生湯葉しゃぶ小鍋 又は 黒毛和牛塩麴焼
- ◆あゆ塩焼 ◆いわしと夏野菜の天ぷら ◆とうもろこし釜飯 ◆赤だし

# 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



祝鯛 (中)  
3,800円

祝鯛 (大)  
6,600円

写真は「祝鯛(中)」です



伊勢えび  
姿造り  
10,000円



お食い初め膳 6,000円

サプライズケーキ  
ご用意できます

4号/12cm

1,980円



# お子様料理



も  
ち  
付

ちびっこ 1,064円



も  
ち  
付

わんぱく 1,298円



も  
ち  
付

わらべ 1,911円



も  
ち  
付

のあそび 2,395円

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

●夏の特別御膳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、串本 3,500円です。(写真は4人前)

## 串本 くもと

1人前 3,500円

飲み放題付 5,500円

- ◆前菜2種盛合せ
- ◆大根サラダ
- ◆牛肉しぐれ餡掛けだし巻
- ◆大皿造り盛合せ
- ◆揚げ物盛合せ
- ◆レモン冷麺

## 熊野 くもの

1人前 4,500円

飲み放題付 6,500円

- ◆前菜2種盛合せ
- ◆大根サラダ
- ◆うなぎ餡掛けだし巻
- ◆大皿造り盛合せ
- ◆鮎の塩焼
- ◆揚げ物盛合せ
- ◆レモン冷麺



写真は、丹後 5,500円です。(写真は4人前)  
※「鮎の塩焼」「黒毛和牛と鴨ロースの盛合せ」は1人前

## 丹後 たんご

1人前 5,500円

飲み放題付 7,500円

- ◆前菜2種盛合せ
- ◆大根サラダ
- ◆黒毛和牛と鴨ロースの盛合せ
- ◆うなぎ餡掛けだし巻
- ◆大皿造り盛合せ
- ◆鮎の塩焼
- ◆揚げ物盛合せ
- ◆レモン冷麺

※旬の素材により器・料理の内容が変わります

# 鍋宴会コース



写真は、胡麻担々鍋 日高 4,000円です。(写真は4人前)  
※「造り」は1人前

## 胡麻担々鍋コース

胡麻担々鍋 日高 ひだか 1人前 4,000円

飲み放題付 6,000円

- ◆胡麻担々鍋
- ◆造り ◆油淋鶏 ◆穴子棒ずし ◆メのラーメン

胡麻担々鍋 木曾 きそ 1人前 4,500円

飲み放題付 6,500円

- ◆胡麻担々鍋
- ◆本まぐろと鯛の造り盛 ◆油淋鶏 ◆穴子棒ずし ◆メのラーメン

胡麻担々鍋 奥羽 おう 1人前 5,500円

飲み放題付 7,500円

- ◆胡麻担々鍋
- ◆本まぐろと鯛の造り盛 ◆油淋鶏 ◆かにグラタン ◆すし盛合せ ◆メのラーメン



写真は、国産牛だししゃぶ 奥羽 6,500円です。(写真は4人前)  
※「造り」「かにグラタン」は1人前

## 国産牛 しゃぶ 又は 国産牛 だししゃぶ コース

国産牛しゃぶ 又は 国産牛だししゃぶ 日高 ひだか 1人前 5,000円

飲み放題付 7,000円

- ◆国産牛しゃぶ 又は 国産牛だししゃぶ
- ◆造り ◆油淋鶏 ◆穴子棒ずし ◆メのラーメン

国産牛しゃぶ 又は 国産牛だししゃぶ 木曾 きそ 1人前 5,500円

飲み放題付 7,500円

- ◆国産牛しゃぶ 又は 国産牛だししゃぶ
- ◆本まぐろと鯛の造り盛 ◆油淋鶏 ◆穴子棒ずし ◆メのラーメン

国産牛しゃぶ 又は 国産牛だししゃぶ 奥羽 おう 1人前 6,500円

飲み放題付 8,500円

- ◆国産牛しゃぶ 又は 国産牛だししゃぶ
- ◆本まぐろと鯛の造り盛 ◆油淋鶏 ◆かにグラタン ◆すし盛合せ ◆メのラーメン

+  
2,000円  
で

「国産牛」を「神戸牛」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





写真は、にしき 10,500円です。

## 懷石料理

※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 ◆上デザート

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 ◆上デザート

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 ◆上デザート

●懷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、嵯峨 8,500円です。

## 法要懷石料理

※献立は季節により変わります

渡とげつ 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

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

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

かげぜん

陰膳

3,300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。

●法要懷石料理は一部の店舗ではご提供致しておりません

## 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



がんこ



GANKO.WASHOHU

平野郷屋敷 送迎バス有り

自動音声ご予約 Tel.050-3503-1601

その他お問合せ Tel.06-6796-0728

池田石橋苑 送迎バス有り

自動音声ご予約 Tel.050-3135-3983

その他お問合せ Tel.072-760-3888

宝塚苑 送迎バス有り

自動音声ご予約 Tel.050-3503-1046

その他お問合せ Tel.0797-85-8188

三田の里 送迎バス有り

自動音声ご予約 Tel.050-3503-1335

その他お問合せ Tel.079-563-1001

和歌山六三園 送迎バス有り

自動音声ご予約 Tel.050-3196-8009

その他お問合せ Tel.073-422-7163

京都亀岡楽々荘 送迎バス有り

自動音声ご予約 Tel.050-1720-2839

その他お問合せ Tel.0771-56-8880

ユニバーサルシティウオーク 大阪店

ご予約

その他お問合せ Tel.06-4804-5255

たちかわ茶寮 送迎バス有り

自動音声ご予約 Tel.050-3159-7282

その他お問合せ Tel.042-522-3822

ご予約承り中

●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。

●当店で使用しているお米の産地は  
公式ホームページでご確認ください。  
<https://www.gankofood.co.jp>

