



季節のお料理

令和七年六月～八月末（屋敷）



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 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

+
500円
で

「すし」
に
変更
できま
す

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 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆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 ◆揚物 ◆すし ◆留椀 ◆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、
つゆ豚しゃぶ小鍋かえで
5,000円です。



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 又は国産牛しゃぶ小鍋 かえで 5,500円

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 ◆焼物 ◆すし ◆留椀 ◆デザート

季節の魚しゃぶ小鍋 又は国産牛しゃぶ小鍋 けやき 6,500円

飲み放題付 8,500円

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

季節の魚しゃぶ小鍋 又は国産牛しゃぶ小鍋 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
- ◆季節の魚しゃぶ小鍋 又は 国産牛しゃぶ小鍋 ◆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

夏の特別御膳



1,100円
で「はも土瓶蒸し」を
セットできます



写真は、つゆ豚しゃぶ小鍋 あやめ 4,000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 ◆どうもろこし釜飯 ◆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 ◆どうもろこし釜飯 ◆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 ◆どうもろこし釜飯 ◆赤だし



写真は、黒毛和牛鉄板焼 あじさい 6,000円です。



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 黒毛和牛塩麹焼
- ◆いわしと夏野菜の天ぷら ◆どうもろこし釜飯 ◆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 黒毛和牛塩麹焼
- ◆あゆ塩焼 ◆いわしと夏野菜の天ぷら ◆どうもろこし釜飯 ◆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 黒毛和牛塩麹焼
- ◆あゆ塩焼 ◆いわしと夏野菜の天ぷら ◆どうもろこし釜飯 ◆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



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



おもづ
ちびっこ 1,064円



おもづ
わんぱく 1,298円



おもづ
わらべ 1,911円



おもづ
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 くしもと

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
- ◆揚物盛合せ
- ◆レモン冷麺

熊野 くの

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
- ◆揚物盛合せ
- ◆レモン冷麺

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

※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



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

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 ◆穴子棒すし ◆メのラーメン
ユーリンチー

胡麻担々鍋 木 曽 きそ 1人前 4,500円

飲み放題付 6,500円

- ◆胡麻担々鍋
ユーリンチー
- ◆本まぐろと鯛の造り盛 ◆油淋鶏 ◆穴子棒すし ◆メのラーメン
ユーリンチー

胡麻担々鍋 奥 羽 おうう 1人前 5,500円

飲み放題付 7,500円

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

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 ◆穴子棒すし ◆メのラーメン
ユーリンチー

国産牛しゃぶ 又は 国産牛だししゃぶ 木 曽 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 ◆穴子棒すし ◆メのラーメン
ユーリンチー

国産牛しゃぶ 又は 国産牛だししゃぶ 奥 羽 おうう 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
ユーリンチー

+
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。

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 ◆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

●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、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

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

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



●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

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)
- 齶(米古酒ブレンド焼酎 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



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

京都亀岡樂々荘 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・シティウォーク 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>

