

# かごの屋の 厳選食材

素材にこだわった季節のメニューを通じて  
和食の魅力を伝えたい。  
家庭ではなかなか出来ない  
ひと手間かけた和食を楽しんで頂けるよう  
多彩な和の献立をご用意しています。



## サーロイン

固い筋や余分な脂部分を取り除いた、  
柔らかい部分のみをご提供。  
赤身のおいしさが味を  
サーロイン本来の旨みを  
たっぷりお楽しみください。



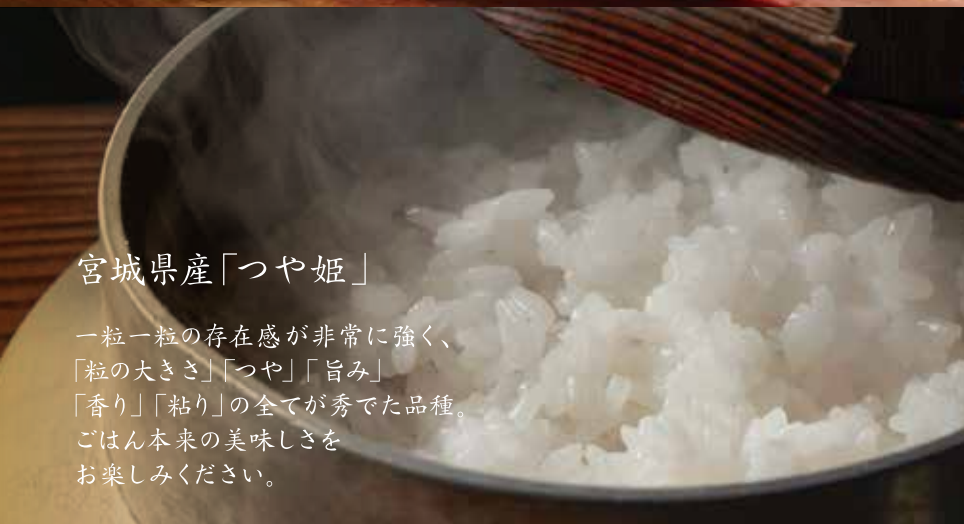
## 国産牛

程良くサシの入った贅の代表格。  
かごの屋では厳選されたものだけを使用しております。  
しゃぶしゃぶで、すき焼きで、  
味わっていただきたい逸品です。



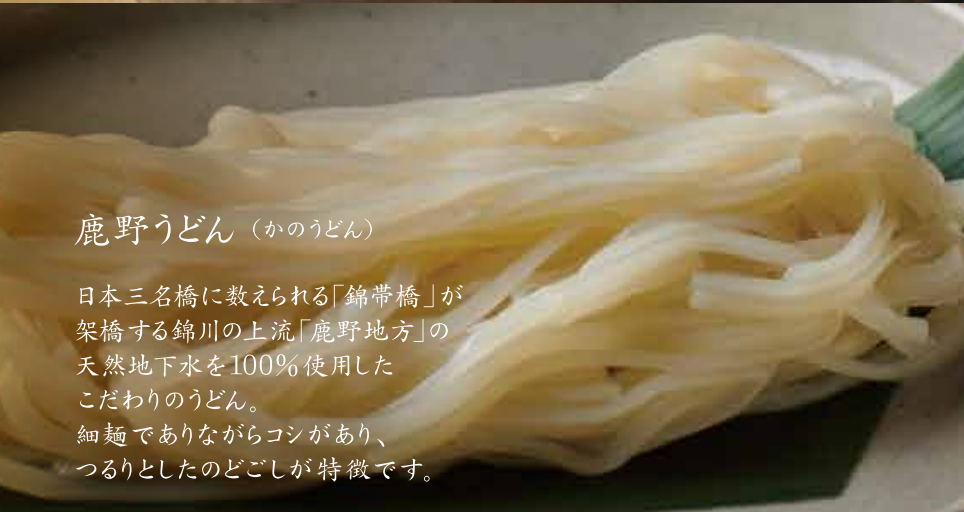
## まぐろ

まぐろ本来の旨みが味を  
かごの屋厳選の中とろ・赤身  
をご堪能ください。



## 宮城県産「つや姫」

一粒一粒の存在感が非常に強く、  
「粒の大きさ」「つや」「旨み」  
「香り」「粘り」の全てが秀でた品種。  
ごはん本来の美味しさをお楽しみください。



## 鹿野うどん (かのうどん)

日本三名橋に数えられる「錦帯橋」が  
架橋する錦川の上流「鹿野地方」の  
天然地下水を100%使用した  
こだわりのうどん。  
細麺でありながらコシがあり、  
つるりとしたのどごしが特徴です。



## すき焼き割り下

小豆島の気候と環境が育んだ  
「マルキン醤油」を使用した  
かごの屋オリジナル割り下。  
お肉・お野菜との相性は抜群です。



## アレルギー情報はこちら

メニューのアレルギー特定原材料8品目については  
左記のQRコードからご確認ください。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。

●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。●アレルギー情報(28品目)は係の者にお訊ねください。

●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降はサービス料10%を頂戴いたします。

# おまごちそう

和旬食彩

100

## 秋の味覚御膳

3,300円  
(税込3,630円)



鯉のタタキ  
秋の籠盛り3種  
蓮根のはさみ揚げ  
鮭といくらのせいろご飯  
国産牛土鍋すき焼き  
汁物・香の物



※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

101

かごの屋らんまん弁当

2,300円  
(税込2,530円)



お品書き

鮭といくらのせいろご飯  
籠仕立てあれこれ  
蓮根のはきみ揚げ  
合鴨と  
ほうれん草の白和え  
かぼちゃ豆腐  
車麩とさつまいもの  
冷やし鉢  
茶碗蒸し  
お造り盛合せ  
鰹のタタキ  
帆立・まぐろ  
汁物・香の物

103

蓮根饅頭あんかけうどんと  
鮭といくらのせいろご飯セット

香の物付

1,700円  
(税込1,870円)



麺はそばと同じ釜で茹でております。

102

国産牛土鍋すき焼きと  
大粒牡蠣フライ定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,400円  
(税込2,640円)



※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。



お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。

●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。●アレルギー情報(28品目)は係の者にお訊ねください。

●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降はサービス料10%を頂戴いたします。

# かごの屋厳選牛肉



## 国産牛

程良くサシの入った贅の代表格。  
かごの屋では厳選された  
ものだけを使用しております。  
しゃぶしゃぶで、すき焼きで、  
味わっていただきたい逸品です。



## 土鍋すき焼きと天ぷら定食

釜ご飯・汁物・香の物

- 200  
上撰牛  
1,550円  
(税込1,705円)
- 201  
国産牛  
2,000円  
(税込2,200円)

※写真は「国産牛すき焼き」イメージです。  
※「お肉」はよく加熱してお召上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



## 牛しゃぶしゃぶ定食

釜ご飯・香の物

- 204  
上撰牛  
1,750円  
(税込1,925円)
- 205  
国産牛  
2,600円  
(税込2,860円)

※写真は「国産牛しゃぶしゃぶ」イメージです。  
※「お肉」はよく加熱してお召上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



## すき焼き定食

釜ご飯・汁物・香の物

- 202  
上撰牛  
1,750円  
(税込1,925円)
- 203  
国産牛  
2,600円  
(税込2,860円)

※写真は「国産牛すき焼き」イメージです。  
※「お肉」はよく加熱してお召上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。 ● 店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。 ● アレルギー情報(28品目)は係の者にお訊ねください。  
● 掲載の写真はイメージです。 ● 当店で使用しているお米はすべて国産です。 ● 季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。 ● 22時以降はサービス料10%を頂戴いたします。



かひの屋  
和食  
釜ご飯

206

サーロイン  
ステーキ定食

釜ご飯・汁物・香の物

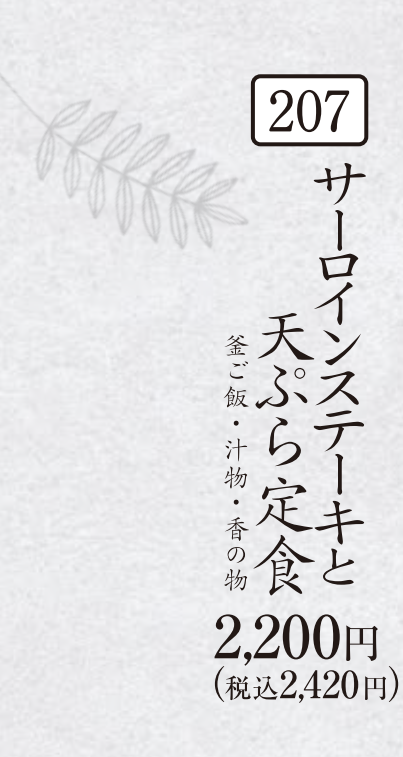
2,800円  
(税込3,080円)

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。



サーロイン

固い筋や余分な脂部分を  
取り除いた、  
柔らかい部分のみをご提供。  
赤身のおいしさが味わえる  
サーロイン本来の旨みを  
たっぷりお楽しみください。



207

サーロインステーキと  
天ぷら定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,200円  
(税込2,420円)



かひの屋  
和食  
釜ご飯

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。



かひの屋  
和食  
釜ご飯

208

サーロインステーキと  
お造り定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,500円  
(税込2,750円)

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。 ●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。 ●アレルギー情報(28品目)は係の者にお訊ねください。

●掲載の写真はイメージです。 ●当店で使用しているお米はすべて国産です。 ●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。 ●22時以降はサービス料10%を頂戴いたします。



**300**  
まぐろにぎり寿司膳  
天ぷら・汁物  
**2,000円**  
(税込2,200円)

# まぐろ 中とろ

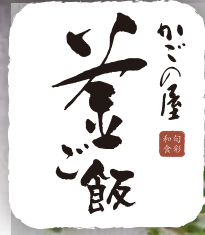
まぐろ本来の旨みが味わえるかごの屋厳選のまぐろを「お造り」に「にぎり寿司」で堪能ください。

**302**  
小ぶり2種のまぐろ井と  
季節の籠盛り3種セット  
茶碗蒸し・汁物付  
**1,750円**  
(税込1,925円)



※籠盛り3種の内容は季節により異なります。

**301**  
海老天ぷらと  
2種のまぐろお造り定食  
釜ご飯・汁物・香の物  
**1,800円**  
(税込1,980円)



**304**  
小ぶり2種のまぐろ井と  
選べる麺セット  
**1,600円**  
(税込1,760円)

※写真は「ざるうどん」選択イメージです。



※写真は「温うどん」選択イメージです。

**303**  
まぐろ三昧寿司と  
選べる麺セット  
**1,500円**  
(税込1,650円)

ざるそば/ざるうどん  
温そば/温うどんを  
お選びいただけます。  
麺はそばと同じ釜で茹でております。

# 麺三昧

麺の大盛り  
+100円  
(税込110円)

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をすることがございます。●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。●アレルギー情報(28品目)は係の者にお訊ねください。●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降はサービス料10%を頂戴いたします。



※籠盛り3種の内容は季節により異なります。

※写真は「国産牛しゃぶしゃぶ」です。

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロが大変熱くなりますのでご注意ください。

汁物  
茶碗蒸し

煮穴子  
鰯  
海老  
中とろ

にぎり寿司

天ぷら

季節の籠盛り3種

サーロインステーキ

国産牛しゃぶしゃぶ  
または

選べる肉料理

かごの屋御膳

美味しいあれこれ

かごの屋  
和のこだわり  
旬彩  
和食



306

サーロインステーキ

2,900円(税込3,190円)



305

国産牛しゃぶしゃぶ

2,600円(税込2,860円)

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。 ●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。 ●アレルギー情報(28品目)は係の者にお訊ねください。

●掲載の写真はイメージです。 ●当店で使用しているお米はすべて国産です。 ●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。 ●22時以降はサービス料10%を頂戴いたします。



400

鮭といくらのせいろうご飯と  
季節の籠盛り  
3種セット

茶碗蒸し・汁物・香の物付

1,650円  
(税込1,815円)

※籠盛り3種の内容は  
季節により異なります。

401

鮭といくらのせいろうご飯と  
選べる麺セット

香の物付

1,500円  
(税込1,650円)

選べる麺

ざるそば／ざるうどん  
温そば／温うどんを  
お選びいただけます。

麺はそばと同一金で茹でております。

麺の  
大盛り  
+100円  
(税込110円)



※写真は「ざるうどん」選択イメージです。

402

海老天ぷらの天ざる  
選べる麺

ざるそば／ざるうどん  
温そば／温うどんを  
お選びいただけます。

麺はそばと同一金で茹でております。

麺の  
大盛り  
+100円  
(税込110円)

1,300円  
(税込1,430円)



※写真は「ざるそば」選択イメージです。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。 ●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。 ●アレルギー情報(28品目)は係の者にお訊ねください。  
●掲載の写真はイメージです。 ●当店で使用しているお米はすべて国産です。 ●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。 ●22時以降はサービス料10%を頂戴いたします。





釜の屋  
釜ご飯

405

大粒牡蠣フライと  
季節の籠盛り3種セット

釜ご飯・汁物・香の物 付

1,600円  
(税込1,760円)

※籠盛り3種の内容は  
季節により異なります。

406

煮込み  
ハンバーグ定食

釜ご飯・汁物・香の物

1,650円  
(税込1,815円)



釜の屋  
釜ご飯

🔥 コンロ、器が大変熱くなりますので  
ご注意ください。

407

煮込みハンバーグと  
天ぷらセット

釜ご飯・汁物・香の物 付

1,950円  
(税込2,145円)



釜の屋  
釜ご飯

🔥 コンロ、器が大変熱くなりますので  
ご注意ください。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。 ● 店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。 ● アレルギー情報(28品目)は係の者にお訊ねください。  
● 掲載の写真はイメージです。 ● 当店で使用しているお米はすべて国産です。 ● 季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。 ● 22時以降はサービス料10%を頂戴いたします。



※写真は「国産牛しゃぶしゃぶ」選択イメージです。



茶碗蒸し



季節の籠盛り3種

※籠盛り3種の内容は季節により異なります。



2種のまぐろお造り

赤身

中とろ



2層の抹茶チーズケーキ



にぎり寿司 汁物付

中とろ・海老  
鮓・煮穴子



天ぷら



サーロイン  
ステーキ

+300円  
(税込330円)

※「お肉」はよく加熱してお召上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、鉄板が大変熱くなりますので  
ご注意ください。



国産牛しゃぶしゃぶ

または

※「お肉」はよく加熱してお召上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロが大変熱くなりますので  
ご注意ください。

502 美味しいがいっぱい  
かしの屋まるごと馳走コース

3,800円  
(税込4,180円)

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。 ● 店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。 ● アレルギー情報(28品目)は係の者にお訊ねください。

● 掲載の写真はイメージです。 ● 当店で使用しているお米はすべて国産です。 ● 季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。 ● 22時以降はサービス料10%を頂戴いたします。

# かごの屋自慢のお肉料理

2人前より承ります。



600

## 国産牛 しゃぶしゃぶ

国産牛・野菜盛合せ  
選べる鍋のメ

一人前  
2,600円  
(税込2,860円)



※写真は2人前イメージです。

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



601

## 国産牛 すき焼き

国産牛・野菜盛合せ  
メのうどん ※種はそばと同じ釜で茹でております。

一人前  
2,600円  
(税込2,860円)

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

### 追加メニュー

お肉 ●「お肉」炙り鶏「鶏つみれ」はよく加熱してお召し上がりください。

611 国産牛

(税込) 1,100円

612 上撰牛

(税込) 440円

613 厳選豚

(税込) 330円

614 炙り鶏

(税込) 330円

615 特製鶏つみれ

(税込) 440円

### お野菜・鍋具材

621~ 野菜盛合せ

各550円

631~ 追加野菜

各220円

メもの 種はそばと同じ釜で茹でております。

651 うどん (半玉)

(税込) 275円

652 そば (半玉)

(税込) 275円

653 ラーメン (半玉)

(税込) 275円

654 雑炊セット

(税込) 275円

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をすることがございます。 ●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。 ●アレルギー情報(28品目)は係の者にお訊ねください。

●掲載の写真はイメージです。 ●当店で使用しているお米はすべて国産です。 ●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。 ●22時以降はサービス料10%を頂戴いたします。



701

鰹のタタキ  
400円(税込440円)

# 秋の逸品

かごの屋自慢の逸品料理



704

秋の籠盛り3種  
700円(税込770円)

合鴨と  
ほうれん草の白和え  
車麩とさつまいもの  
冷やし鉢  
かぼちゃ豆腐



702

揚げ舞茸となすのミニサラダ  
~ゆず醤油ドレッシング~  
400円(税込440円)



麺はそばと同じ釜で茹でております。

705

蓮根饅頭あんかけうどん  
1,100円(税込1,210円)



703

大粒牡蠣フライ  
900円(税込990円)

追加お肉・お野菜

602 サーロインステーキ  
一人前  
1,600円(税込1,760円)

623 焼き野菜盛合せ  
(税込5500円)

616 サーロイン  
(税込6600円)



## 鉄板焼き

「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いただく商品です。  
コンロ、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。●アレルギー情報(28品目)は係の者にお訊ねください。

●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降はサービス料10%を頂戴いたします。

## 揚げ物



741 ポテトフライ  
300円(税込330円)



736 海老天ぷら盛合せ  
700円(税込770円)



711 枝豆  
300円(税込330円)



744 若鶏のから揚げ  
400円(税込440円)



737 鶏天ぷら盛合せ  
500円(税込550円)



## サラダ

721 豆腐と海藻のミニサラダ  
～焙煎胡麻ドレッシング～  
300円(税込330円)

- 742 チーズスティック 400円(税込440円)  
743 揚げ餃子 300円(税込330円)

## 寿司

806  
1貫 100円 ・玉子  
(税込110円)

811～  
1貫 155円 ・いか・海老・サーモン  
(税込170円) ・煮穴子

821～  
1貫 200円 ・鰯・炙り海老  
(税込220円) ・炙りサーモン 柚子塩  
・いか 柚子塩  
・まぐろ軍艦 ・いくら軍艦

831～  
1貫 255円 ・まぐろ赤身・炙り赤身  
(税込280円) ・炙り鰯 柚子塩

841～  
1貫 350円 ・中とろ・炙り中とろ  
(税込385円)



801 まぐろにぎり寿司盛合せ 汁物付  
1,700円(税込1,870円)



802 まぐろ三昧寿司  
850円(税込935円)

## お造り



726 2種のまぐろお造り  
800円(税込880円)

- 727 赤身 700円(税込770円)  
728 中とろ 1,000円(税込1,100円)

## ハンバーグ



751 煮込みハンバーグ  
1,350円(税込1,485円)

## 麺もの

- 771 ざるそば 650円(税込715円)  
772 ざるうどん 650円(税込715円)  
773 お出汁そば(温) 700円(税込770円)  
774 お出汁うどん(温) 700円(税込770円)

## 飯もの

- 761 小ぶり2種のまぐろ丼 1,100円(税込1,210円)  
762 白ご飯 200円(税込220円)  
764 汁物 100円(税込110円)  
765 茶碗蒸し 200円(税込220円)

麺はそばと同じ釜で茹でております。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。 ● 店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。 ● アレルギー情報(28品目)は係の者にお訊ねください。

● 掲載の写真はイメージです。 ● 当店で使用しているお米はすべて国産です。 ● 季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。 ● 22時以降はサービス料10%を頂戴いたします。

# ランチ限定

16:00  
まで

季節変わりの

小さめ  
ごはん  
セット

各1,250円  
(税込1,375円)

※籠盛り3種の内容は季節により異なります。



001 小ぶり炙り鶏の親子丼と  
季節の籠盛り3種セット



002 彩りちらし寿司と  
季節の籠盛り3種セット



003 小ぶり海老天井と  
季節の籠盛り3種セット

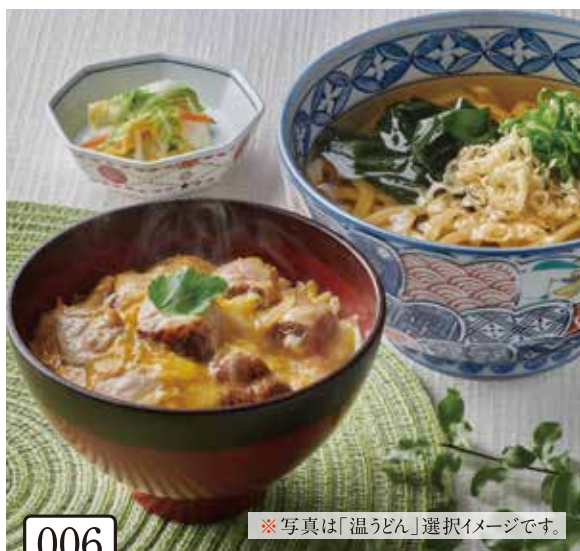
## 麺三昧

ざるそば／ざるうどん／温そば／温うどんをお選びいただけます。

麺はそばと同じ釜で茹でております。

麺の  
大盛り  
+100円  
(税込110円)

ランチ限定  
茶碗蒸し  
+100円  
(税込110円)



006 小ぶり炙り鶏の親子丼と  
選べる麺セット  
1,100円(税込1,210円)

※写真は「温うどん」選択イメージです。



005 小ぶり海老天井と  
選べる麺セット  
1,100円(税込1,210円)

※写真は「ざるそば」選択イメージです。



004 彩りちらし寿司と  
選べる麺セット  
1,100円(税込1,210円)

※写真は「ざるうどん」選択イメージです。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をすることがございます。

●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。●アレルギー情報(28品目)は係の者にお訊ねください。

●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降はサービス料10%を頂戴いたします。