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。

国産牛

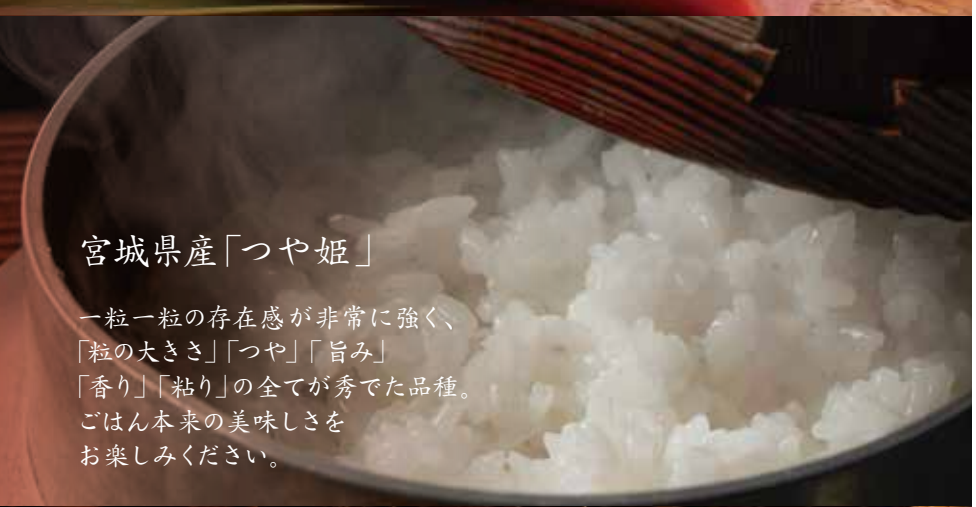
程良くサシの入った贅の代表格。
かごの屋では厳選されたものだけを
使用しております。
しゃぶしゃぶで、すき焼きで、
味わっていただきたい逸品です。

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。

まぐろ

まぐろ本来の旨みが味わえる
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。

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。
●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしておりません。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
● 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時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

かごの屋

和のごちそう

和旬彩食

101 春の味覚御膳

3,400円
（税込3,740円）

筍と蛤の焦がし醤油焼き
春の籠盛り3種
桜海老のかき揚げ
国産牛とせりのつゆしゃぶ
小ぶり鯛めし
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、鍋、焼き網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。
●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしておりません。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
● 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時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

102

かごの屋らんまん弁当

2,400円
（税込2,640円）

お品書き

小ぶり鯛めし

籠仕立てあれこれ
桜海老のかき揚げ
蒸し鶏と菜の花のお浸し 梅肉ソース

うすい豆豆腐

若竹煮

茶碗蒸し

お造り盛合せ
まぐろ・帆立
鯛胡麻和え

汁物・香の物

103

鯛めし膳

桜海老のかき揚げ・香の物

2,200円
（税込2,420円）

二度美味しい楽しみ方

その① まずはそのまま

醤油または特製ごまダレで

その② 〆はさらりと

だし茶漬けで

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。

●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしておりません。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。

● 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時以降は深夜料金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。

※「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。

202 土鍋すき焼きと天ぷら定食

ご飯・汁物・香の物

2,000円
(税込2,200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。

206 牛しゃぶしゃぶ定食

ご飯・香の物

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。

204 すき焼き定食

ご飯・汁物・香の物

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。
●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしておりません。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
● 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時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

207 サーロインステーキ定食

ご飯・汁物・香の物

2,800円
（税込3,080円）

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。

208 サーロインステーキと天ぷら定食

ご飯・汁物・香の物

2,200円
（税込2,420円）

209 サーロインステーキとお造り定食

ご飯・汁物・香の物

2,500円
（税込2,750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。
●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしておりません。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
● 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時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

261

煮込みハンバーグ定食

ご飯・汁物・香の物

1,650円
（税込1,815円）

262

煮込みハンバーグと天ぷらセット

ご飯・汁物・香の物 付

1,950円
（税込2,145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。
●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしておりません。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
● 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時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

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
ご堪能ください。

301

2種のまぐろお造りと海老天ぷら定食

ご飯・汁物・香の物

1,800円
（税込1,980円）

302

小ぶり2種のまぐろ丼と季節の籠盛り3種セット

茶碗蒸し・汁物・香の物 付

1,750円
（税込1,925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。
●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしておりません。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
● 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時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

かごの屋

しゃぶしゃぶ すき焼き

2人前より承ります。

1001 国産牛しゃぶしゃぶ

国産牛・野菜盛合せ
選べる鍋の〆

一人前
2,600円
(税込2,860円)

1002 国産牛すき焼き

国産牛・野菜盛合せ
〆のうどん ※麺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)

追加 お肉

1011	国産牛	1,000円(税込1,100円)
1012	上撰牛	400円(税込440円)
1013	厳撰豚	300円(税込330円)
1014	炙り鶏	300円(税込330円)
1015	特製鶏つみれ	400円(税込440円)

●「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。

追加 お野菜

1021~	野菜盛合せ	各500円(税込550円)
1031~	追加野菜	各200円(税込220円)

追加〆もの

1061	うどん(半玉)	250円(税込275円)
1062	そば(半玉)	250円(税込275円)
1063	ラーメン(半玉)	250円(税込275円)
1064	雑炊セット	250円(税込275円)

麺はそばと同じ釜で茹でております。

春の逸品

和旬彩食

1102 セリと桜海老のミニサラダ
～辛子酢味噌ドレッシング～
450円(税込495円)

1103 春の籠盛り3種
700円(税込770円)

蒸し鶏と菜の花のお浸し 梅肉ソース
若竹煮
うすい豆豆腐

1101 蛤と筍の焦がし醤油焼き
600円(税込660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。
●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしておりません。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
●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時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

かごの屋自慢の逸品料理

鉄板焼き

1081 サーロインステーキ
一人前
1,600円（税込1,760円）

追加 お肉・お野菜

1082 サーロイン 600円（税込660円）

1083 焼き野菜盛合せ 500円（税込550円）

ハンバーグ

1371 煮込みハンバーグ
1,350円（税込1,485円）

飯もの

1401 小ぶり2種のまぐろ丼
1,100円（税込1,210円）

1402	白ご飯	200円（税込220円）
1403	汁 物	100円（税込110円）
1404	茶碗蒸し	200円（税込220円）

揚げ物

1351 海老天ぷら盛合せ
700円（税込770円）

1352 鶏天ぷら盛合せ 500円（税込550円）

1356 若鶏のから揚げ
400円（税込440円）

1357 ポテトフライ
300円（税込330円）

1358	チーズスティック	400円（税込440円）
1359	揚げ餃子	300円（税込330円）

酒肴／サラダ

1201 枝 豆
300円（税込330円）

1211 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）

お造り

1301 2種のまぐろお造り
800円（税込880円）

1302	赤 身	700円（税込770円）
1303	中とろ	1,000円（税込1,100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。
●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしておりません。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
● 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時以降は深夜料金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

※籠盛り3種の内容は季節により異なります。

各1,250円
（税込1,375円）

601
小ぶり炙り鶏の親子丼と
季節の籠盛り3種セット

602
小ぶり海老天丼と
季節の籠盛り3種セット

お食事とご一緒に・食後のひとときに

※お食事をご注文の方に限ります。

ソフトドリンク

詳しくはドリンクメニューをご覧ください。

3111～
各300円（税込330円）

4001～
平日サービス
各200円（税込220円）

食後のお楽しみ デザートセット

詳しくはデザートメニューをご覧ください。

3751～
500円（税込550円）～

4101～
平日サービス
400円（税込440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。
●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしておりません。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
● 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時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。