

かこの屋 オーダーバイキング

プレミアム

和食のごちそう **食べ放題**

馳しやぶ GOCHI-SHABU

デザート 1つ付

120分 ラストオーダー 90分

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。



かこの屋 オーダーバイキング

和食のごちそう **食べ放題** をお楽しみいただくためのお願い

- ご注文はグループの皆様同一のコースとさせていただきます。
- ご注文の方のみお召し上がりいただけます。
- 小学生以下のお客様のご注文は、大人1名様に対し2名様まででお願いいたします。
- 小学生以下のお客様のみでのご注文はお断りさせていただきます。
- 食べ放題は120分(ラストオーダー90分)とさせていただきます。

食べ残しの量が多い場合には、追加料金を頂戴することがございます。

- 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。
 - 当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。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。
 - 季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。
 - 当店で使用しているお米はすべて国産です。
 - 22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。



2024.03_E test

一緒に飲み放題はいかがですか

生ビール付 飲み放題 1,800円 (税込1,980円)

ハイボール・サワー 飲み放題 1,100円 (税込1,210円)

ソフトドリンク 飲み放題 小学生 400円 (税込440円) 小学生未満 無料

※飲み放題は120分(ラストオーダー90分) グラス交換制とさせていただきます。

ドリンク単品でもご用意しております。

食べ放題にお飲み物は含まれません。

お車を運転される方、未成年の方への酒類の提供はお断りいたします。

<p>国産牛 プレミアム コース</p> <p>ご注文いただけるお肉</p> <p>国産牛 上撰牛 厳選豚</p> <p>お人様 6,300円 (税込6,930円)</p>	<p>上撰牛 プレミアム コース</p> <p>ご注文いただけるお肉</p> <p>上撰牛 厳選豚</p> <p>お人様 5,100円 (税込5,610円)</p>	<p>厳選豚 プレミアム コース</p> <p>ご注文いただけるお肉</p> <p>厳選豚</p> <p>お人様 4,300円 (税込4,730円)</p>
<p>ファミリー割 家族いっしょで、おトクに美味しい。</p> <p>小学生未満 無料</p> <p>小学生 半額</p> <p>シニア(65才以上) 500円off (税込550円)</p>		

やわらかな甘みのある「九州醤油」に削り節の旨みと香りを活かしたオリジナルのだし。豚肉との相性抜群です。

すだち 香る

おすすり こだわりのだし

素焼きした鯛の骨を煮出してとった風味豊かなだし。アクセントにすだちが効いて味わい深さは満点です。

和の基本「うま味」

昆布だし

牛肉にぴったりの甘辛だし。溶き卵をからめて、コクのある旨みをお楽しみいただけます。

甘辛 焼きだし

お肉本来の旨みが楽しめる昆布だし。自慢のぼん酢とごまだれでお召し上がりください。

1 食べ放題コースをお選びください

2 おだしを2つお選びください

4つの「おだし」から好きな2味をお選びください。

デザート

お好きなデザートをお一人
1品お選びください

季節限定

清見果汁使用
オレンジジュレシャーベット

苺の台湾カステラ

抹茶ティラミス

抹茶わらび餅

チョコアイスボール
(ストロベリー・抹茶・クランチ)

雪見だいふく

ホットコーヒー

アイスコーヒー

プレミアムデザートに変更 プラス300円 (税込330円)

お子さま専用

お子さま アメリカンドッグ

お子さま ポテトフライ

お子さま うどん

※麺はそばと同じ釜で茹でております。

お子さま ハンバーグ

黒蜜きなこのミルクアイスパフェ

極上抹茶パフェ

にぎり寿司

かごの屋
おすすすめ

季節限定

プレミアム食材

煮穴子
炙り海老
炙りサーモン
炙り鯛
炙り柚子塩
炙り柚子塩
いか 柚子塩

鯛

いくら軍艦

鰻

炙り中とろ

中とろ

玉子
海老
鯛
サーモン
いか
まぐろ

海老マヨ
サーモンマヨ
炙りモツツアレラ
炙り海老モツツアレラ
炙りサーモンモツツアレラ

コーンマヨ軍艦
サーモンマヨ軍艦
明太子軍艦

●1貫よりご注文いただけます。
●すべてわさび抜きでご提供しております。

天ぷら

かごの屋
おすすすめ

季節限定

揚げたて
熱々をお届け

桜海老のかき揚げ

海老天ぷら盛合せ

湯葉と生麩の天ぷら盛合せ

鶏天ぷら盛合せ

お鍋の楽し味 メの麺・雑炊

雑炊セット

うどん

そば

ラーメン

しゃぶしゃぶ

国産牛

上撰牛

厳撰豚

※コースによって食べられるお肉の種類が異なります。

※お食事で生肉を取扱うお箸は区別してご利用ください。
また、お箸が足りない場合は係の者にお申し付けください。
※「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。

野菜・きのこ お鍋の具材

白菜

フリルレタス

水菜

小松菜

白ねぎ

舞茸

えのき

しめじ

豆腐

春雨

湯葉

わかめ

よもぎ生麩

若鶏のから揚げ

ポテトフライ

揚げたて胡麻団子

チーズフライ

チーズスティック

揚げ餃子

かごの屋
おすすすめ

季節限定

焼き筍
～焦がし醤油と木の芽の香り～

豆腐と海藻のミニサラダ
～焙煎胡麻ドレッシング～

季節のミニサラダ
ただ今季節の内容は、係の者にお訊ねください。

一品

明太子

きゅうりの浅漬け

枝豆

汁物

ご飯

茶碗蒸し