

販売実施店

- <大阪府> 服部店・寝屋川店・花園ラグビー場北店・東淀川店・都島店
池田市役所前店・泉北泉ヶ丘店・森小路インター東店
豊中少路店・三国本町店・茨木春日店・吹田五月が丘店
- <兵庫県> 宝塚店・塚口店・芦屋店・三田ウッドタウン店
阪神春日野道駅前店・川西多田店・尼崎昭和通店
加古川駅前店
- <滋賀県> 草津矢倉店
- <奈良県> 奈良橿原店・奈良王寺店
- <和歌山県> JR和歌山駅前店

かこの屋 オーダーバイキング

ご馳しやぶ 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。
- 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

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

600円
(税込660円)



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) ク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。



国産牛
コース

ご注文いただけるお肉

国産牛
上撰牛 厳選豚

お人様 5,600円
(税込6,160円)



上撰牛
コース

ご注文いただけるお肉

上撰牛 厳選豚

お人様 4,400円
(税込4,840円)



厳選豚
コース

ご注文いただけるお肉

厳選豚

お人様 3,600円
(税込3,960円)

ファミリー割
家族いっしょで、おトクに美味しい。



小学生未満

無料

小学生

半額

シニア(65才以上)

500円off
(税込550円)

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。



おすすめ
こだわりの
つゆだし

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。



すだち
香る
鯛だし

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
すき焼き
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。



和の基本
「うま味」
昆布だし

1 食べ放題コースをお選びください

和食のごちそう 食べ放題

かこの屋 オーダーバイキング
ご馳しやぶ
GOCHI-SHABU

120分 デザート1つ付
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。



デザート

好きなデザートをお一人
1品お選びください



プレミアムデザートに変更

プラス 300円 (税込330円)



にぎり寿司

1貫よりご注文いただけます。すべてわさび抜きで提供しております。

玉子 海老 鰻 いか サーモン まぐろ

煮穴子 炙り海老 炙りサーモン 柚子塩 炙り鰻 柚子塩 いか 柚子塩

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

コーンマヨ軍艦 サーマンマヨ軍艦 明太子軍艦

天ぷら

揚げたて 熱々をお届け

海老天ぷら盛合せ 鶏天ぷら盛合せ 湯葉と生麩の天ぷら盛合せ

お鍋の楽し味

おすすめの麺・雑炊

うどん うどん 雑炊セット ラーメン そば

しゃぶしゃぶ

国産牛 上撰牛 巖撰豚

※コースによって食べられるお肉の種類が異なります。

※お食用と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 舞茸 しいたけ 舞茸 しいたけ 舞茸 しいたけ

わかめ よもぎ生麩 春雨 湯葉 豆腐 しゃぶ餅

チーズスティック チーズフライ 揚げ餃子 ポテトフライ

お子さま アメリカンドッグ 揚げたて胡麻団子

お子さま ポテトフライ 揚げたて胡麻団子

お子さま ハンバーグ 揚げたて胡麻団子

お子さま うどん 揚げたて胡麻団子

若鶏のから揚げ

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、係りの者にお訊ねください。

一品 明太子 きゅうりの浅漬 枝豆 汁物 ご飯 茶碗蒸し

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。●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。●アレルギー情報(28品目)は係り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。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。