



かびの屋

和旬  
食彩

111

# 夏の味覚御膳

3,500円  
(税込3,850円)

鱧ちりし紀州梅肉たれ  
夏の籠盛り3種  
ズッキーニのチーズロールかつ  
サーロインステーキ  
鰻せいろご飯  
汁物・香の物

# 夏の味覚御膳



※「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。●詳細なアレルギー情報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。●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。

112

# かごの屋らんまん弁当

2,400円  
(税込2,640円)



**お品書き**  
 鰻せいろご飯  
 籠仕立てあれこれ  
 ズッキーニの  
 チーズロールかつ  
 蒸し鶏と野菜マリネ  
 土佐酢ジュレかけ  
 とうもろこし豆腐  
 四種野菜の冷やし鉢  
 茶碗蒸し  
 お造り盛合せ  
 汁物・香の物



113

# ひつまぶし膳

天ぷら・香の物2種

2,800円  
(税込3,080円)

## 美味しさ三通り

- その①  
まずはそのまま
- その②  
お好みの  
薬味を添えて
- その③  
メはさらりと  
だし茶漬けで



114

# うな玉せいろ蒸しと 季節の籠盛り3種定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,300円  
(税込2,530円)

115

# ねばりっこ とろろそばと 鰻せいろご飯セット

香の物付

1,800円  
(税込1,980円)

麺の  
大盛り  
+100円  
(税込110円)



## 鳥取県産 ねばりっこ

県中部の砂丘地帯で栽培される  
オリジナル品種の長いも。  
ねばりが強く、肉質はきめ細やかで、  
真っ白な果肉が特徴です。

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。●詳細なアレルギー情報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。●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。



## 土鍋すき焼きと天ぷら定食

釜ご飯・汁物・香の物

- 201**  
上撰牛  
**1,600円**  
(税込1,760円)
- 202**  
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

- 205**  
上撰牛  
**1,800円**  
(税込1,980円)
- 206**  
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

- 203**  
上撰牛  
**1,800円**  
(税込1,980円)
- 204**  
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。●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

釜ご飯・汁物・香の物

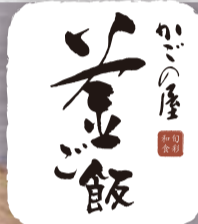
2,800円  
(税込3,080円)

※「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。



208

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)

※「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。



209

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。 ● 詳細なアレルギー情報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。 ● 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。



※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」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/鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。



# かごの屋御膳

選べる肉料理

国産牛しゃぶしゃぶ  
または  
サーロインステーキ

季節の籠盛り3種  
天ぷら

にぎり寿司  
茶碗蒸し  
汁物



252  
サーロインステーキ



251  
国産牛しゃぶしゃぶ

3,200円(税込3,520円)      2,800円(税込3,080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。 ● 詳細なアレルギー情報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。 ● 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

釜ご飯・汁物・香の物

1,650円  
(税込1,815円)



 コンロ、器が大変熱くなりますので  
ご注意ください。




262

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)



 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。



301

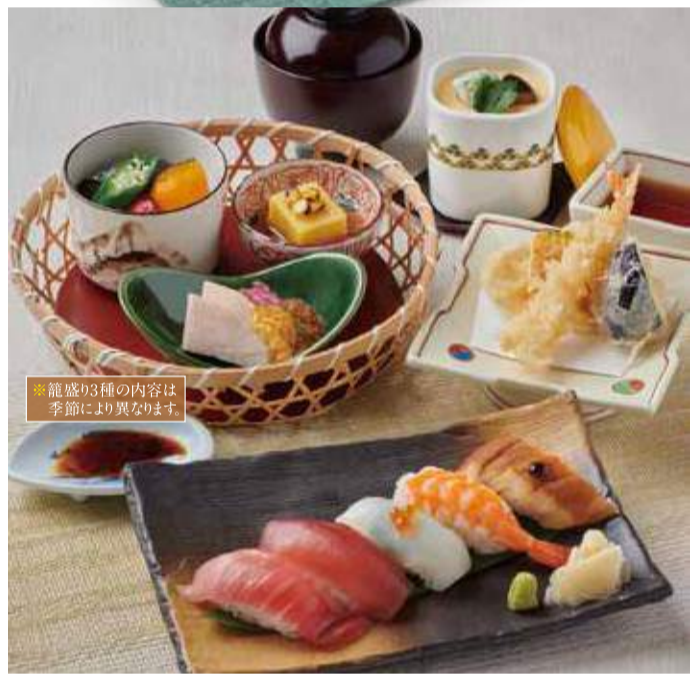
2種のまぐろお造りと  
海老天ぷら定食

釜ご飯・汁物・香の物

1,800円  
(税込1,980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」  
「にぎり寿司」で  
ご堪能ください。



303

にぎり寿司定食

季節の籠盛り3種・天ぷら  
茶碗蒸し・汁物

1,900円  
(税込2,090円)

※籠盛り3種の内容は  
季節により異なります



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・香の物付

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



304

にぎり寿司と  
国産牛しゃぶしゃぶ  
定食

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、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。●詳細なアレルギー情報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。●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。

# うたぎ



113

## ひつまぶし膳

天ぷら・香の物2種

2,800円  
(税込3,080円)

美味しさ三通り

その①  
まずはそのまま

その②  
お好みの

薬味を添えて

その③  
めはさらりと

だし茶漬けで



116

## 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。



※籠盛り3種の内容は季節により異なります。

114

## うな玉せいろ蒸しと季節の籠盛り3種定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,300円  
(税込2,530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。●詳細なアレルギー情報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。●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。



# 麺三昧

401

まぐろ三昧寿司と  
選べる麺セット

1,500円  
(税込1,650円)



※写真は「温うどん」選択イメージです。

402

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。

403

にぎり寿司と  
選べる麺セット

1,800円  
(税込1,980円)



※写真は「ざるそば」選択イメージです。

405

鰻せいろご飯と  
選べる麺セット

1,500円  
(税込1,650円)



※写真は「ざるうどん」選択イメージです。

ざるそば／ざるうどん  
温うどんから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)

404

海老天ぷらの天ざる

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。● 詳細なアレルギー情報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。● 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。



※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。



赤身

中とり

2種のまぐろお造り



2層の抹茶チーズケーキ



にぎり寿司 汁物付



天ぷら

かごの屋  
まるごとご馳走コース



サーロインステーキ

※「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。

または



国産牛しゃぶしゃぶ

※「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、銅が大変熱くなりますのでご注意ください。

501 国産牛しゃぶしゃぶ  
3,800円  
(税込4,180円)

502 サーロインステーキ  
4,200円  
(税込4,620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。●詳細なアレルギー情報は係の者にお訊ねください。

●当店で調理場・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。●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。

2人前より承ります。

しゃぶしゃぶ すき焼き

1001 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。

1002 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。

追加お肉

- 1011 国産牛 (税込1,100円) 1,000円
- 1012 上撰牛 (税込440円) 400円
- 1013 厳選豚 (税込330円) 300円
- 1014 炙り鶏 (税込330円) 300円
- 1015 特製鶏つみれ (税込440円) 400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 (税込550円) 各500円
- 1031~ 追加野菜 (税込220円) 各200円

※詳しくは別メニューをご覧ください。

追加メもの

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

麺はそばと同じ釜で茹でております。

夏の逸品



1112 鳥取県産ねばりっことろろそば  
1,000円(税込1,100円)



1111 鱧ちり〜紀州梅肉たれ〜  
600円(税込660円)



蒸し鶏と野菜マリネ  
土佐酢ジュレかけ  
とうもろこし豆腐  
四種野菜の冷やし鉢

1115 夏の籠盛り3種  
700円(税込770円)



1114 しらすのミニサラダ  
〜柚子醬油ドレッシング〜  
450円(税込495円)



1113 うな玉せいろ蒸し  
1,500円(税込1,650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。●詳細なアレルギー情報は係の者にお訊ねください。  
●当店で調理器具・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。●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。

※「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。

# 鉄板焼き

かごの屋自慢の  
逸品料理



**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)

## 寿司



**1501** にぎり寿司5貫  
1,100円(税込1,210円)

**1502** まぐろ三昧寿司 850円(税込935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)

## 酒肴



**1201** 枝豆  
300円(税込330円)

## サラダ



**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)

## 飯もの／麺もの

**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)

**1411** ざるそば 650円(税込715円)

**1412** ざるうどん 650円(税込715円)

**1414** お出汁うどん(温) 700円(税込770円)

麺はそばと同じ釜で茹でております。

**1貫 100円** (税込110円)

**1511** 玉子

**1貫 155円** (税込170円)

**1521** いか

**1522** 海老

**1523** サーモン

**1524** 煮穴子

**1貫 200円** (税込220円)

**1531** 鰯

**1532** 炙り海老

**1533** 炙りサーモン柚子塩

**1534** いか柚子塩

**1535** まぐろ軍艦

**1536** いくら軍艦

**1貫 255円** (税込280円)

**1541** まぐろ赤身

**1542** 炙り赤身

**1543** 炙り鰯 柚子塩

**1貫 350円** (税込385円)

**1551** 中とろ

**1552** 炙り中とろ

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。●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

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。



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



603 彩りちらし寿司と  
季節の籠盛り3種セット

## 麺三昧

麺の  
大盛り  
+100円  
(税込110円)

ざるそば／ざるうどん／温うどんから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。



606 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。



605 小ぶり海老天丼と  
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。



604 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。

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。●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。