

秋の味覚御膳

鰆のタタキ

秋の籠盛り3種

蓮根のはさみ揚げ

松茸せいろご飯

国産牛土鍋すき焼き

汁物・香の物

3,500円
(税込3,850円)

和のごちそう

和旬彩

※「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。

●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。

122

かごの屋らんまん弁当

2,500円
(税込2,750円)



お品書き

松茸せいろご飯
籠仕立てあれこれ
蓮根のはさみ揚げ
合鴨と
ほうれん草の白和え
栗豆腐
車麩ときつまいもの
汁物・香の物
お造り盛合せ
茶碗蒸し
冷やし鉢

123

松茸せいろご飯と
国産牛土鍋すき焼き定食
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、土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

124

松茸せいろご飯と
牡蠣フライ定食
秋の籠盛り3種・汁物・香の物付

2,300円
(税込2,530円)

126

松茸せいろご飯と
季節の籠盛り3種
セツト

1,850円
(税込2,035円)

茶碗蒸し・汁物・香の物付



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。

●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。

2409_E

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

ご飯・汁物・香の物

201	上撰牛
	1,700円 (税込1,870円)
202	国産牛
	2,100円 (税込2,310円)



すき焼き定食

ご飯・汁物・香の物

203	上撰牛
	1,900円 (税込2,090円)
204	国産牛
	2,700円 (税込2,970円)



牛しゃぶしゃぶ定食

ご飯・香の物

205	上撰牛
	1,900円 (税込2,090円)
206	国産牛
	2,700円 (税込2,970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。

●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

ステーキ定食

ご飯・汁物・香の物

2,900円
(税込3,190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。



※「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、鉄板が大変熱になりますのでご注意ください。

208

ステーキと天ぷら定食

ご飯・汁物・香の物

2,300円
(税込2,530円)

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。

サーロイン



※「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、鉄板が大変熱になりますのでご注意ください。

209

ステーキとお造り定食

ご飯・汁物・香の物

2,600円
(税込2,860円)

籠仕立てあれこれ
蓮根のはさみ揚げ
合鴨とほうれん草の白和え
栗豆腐
車麩とさつまいもの冷やし鉢
茶碗蒸し

210

ミニサーロインステーキ

籠仕立てあれこれ
ミニサーロインステーキ
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、鉄板が大変熱に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。

●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。

牡蠣フライと
季節の籠盛り3種定食

ご飯・汁物・香の物

1,800円
(税込1,980円)

271

牡蠣フライ

1個 300円(税込330円)



272

かに爪付
クリーミーフライ

1個 300円(税込330円)



国産牛土鍋すき焼きと
牡蠣フライ定食

ご飯・汁物・香の物

2,500円
(税込2,750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

2,050円
(税込2,255円)

261

煮込みハンバーグ定食

ご飯・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。

●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。

まぐろ 中とろ



301

2種のまぐろお造りと 海老天ふら定食

ご飯・汁物・香の物

1,900円
(税込2,090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

1,850円
(税込2,035円)

※籠盛り3種の内容は
季節により異なります。

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。● 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。

2人前より承ります。

976 松阪牛しゃぶしゃぶ

松阪牛・野菜盛合せ
選べる鍋の△

1001 国産牛しゃぶしゃぶ

国産牛・野菜盛合せ
選べる鍋の△

一人前 2,600円 一人前 4,500円
(税込2,860円) (税込4,950円)

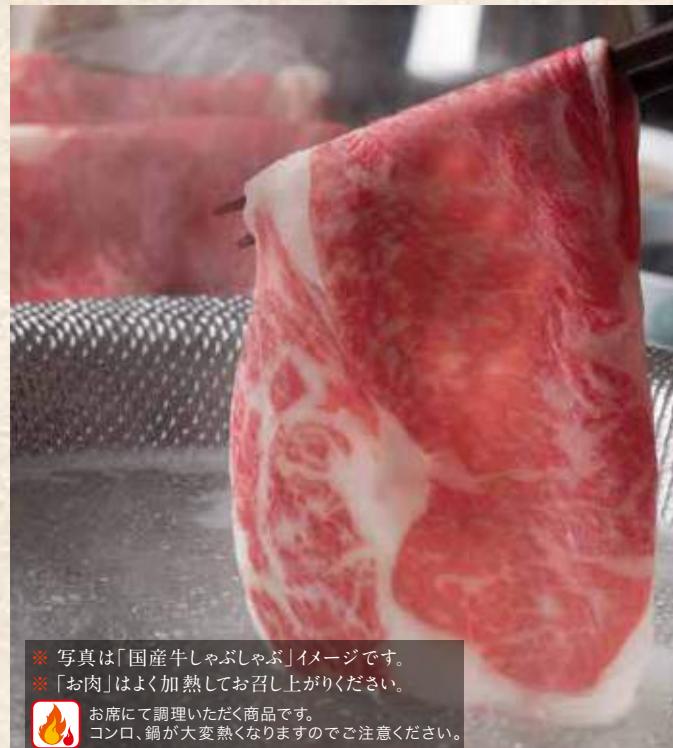
977 松阪牛すき焼き

松阪牛・野菜盛合せ
メのうどん ※麺はそばと同じ金で茹でてあります。

1002 国産牛すき焼き

国産牛・野菜盛合せ
メのうどん ※麺はそばと同じ金で茹でてあります。

一人前 2,600円 一人前 4,500円
(税込2,860円) (税込4,950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。



* 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、鍋が大変熱になりますのでご注意ください。

追加お肉

1015	1014	1013	1012	1011	978
特製鶏つみれ	炙り鶏	厳撰豚	上撰牛	国産牛	松阪牛
(税込440円)	(税込400円)	(税込330円)	(税込330円)	(税込1,100円)	(税込2,750円)

追加お野菜

1031~	1021~
追加野菜	野菜盛合せ

各500円
(税込550円)

追加〆もの

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

麺はそばと同じ金で茹でております。

栗豆腐

合鴨とほうれん草の白和え
車輪とさつまいもの冷やし鉢1125 秋の籠盛り3種
800円(税込880円)1123 揚げ舞茸となすのミニサラダ
～ゆず醤油ドレッシング～
450円(税込495円)

秋の逸品

\オススメ/

1121 鰯のタタキ
600円(税込660円)1122 牡蠣フライ
900円(税込990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。● 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。

● 握り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



1081

追加
お肉・お野菜
サーイロインステーキ

一人前
1,600円
(税込1,760円)

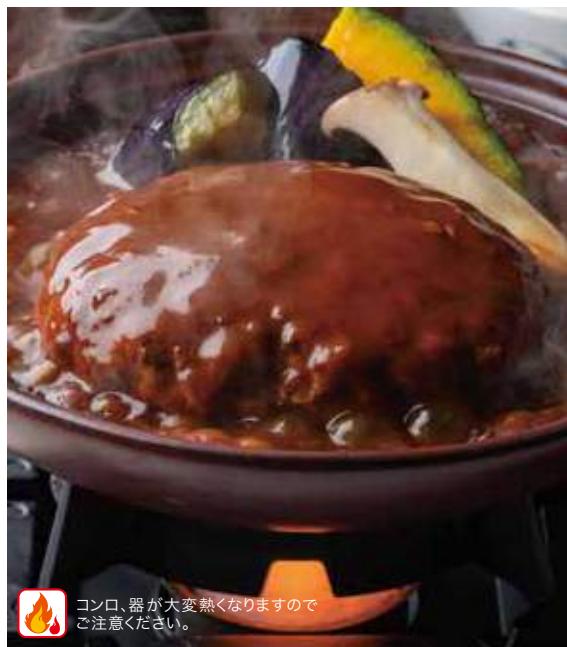
1083

1082

焼き野菜盛合せ
サーキュライン

(税込)
500円
550円
600円
660円

ハンバーグ



コンロ、器が大変熱くなりますので
ご注意ください。

1371 煮込みハンバーグ
1,500円(税込1,650円)

揚げ物



1351 海老天ぷら盛合せ
800円(税込880円)

1352 鶏天ぷら盛合せ 600円(税込660円)



1356 若鶏のから揚げ
500円(税込550円)

飯もの

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)



1357 ポテトフライ
400円(税込440円)

1358 チーズスティック 500円(税込550円)
1359 揚げ餃子 400円(税込440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～
400円(税込440円)

お造り



1301 2種のまぐろお造り
900円(税込990円)

1302 赤身 800円(税込880円)
1303 中とろ 1,100円(税込1,210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

16:00
まで

季節
変わりの

小さめ
ごはんセット

各1,350円
(税込1,485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

お食事と一緒に・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。●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。