

121

# 秋の味覚御膳

鯉のタタキ

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

かこの屋  
の  
ごちそう

旬  
食  
彩



※「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。

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。

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

蓮根のはきみ揚げ

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

お造り盛合せ

汁物・香の物

123

松茸せいろご飯と  
国産牛土鍋すき焼き定食

秋の籠盛り3種・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、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

2,300円  
(税込2,530円)



125

松茸せいろご飯と  
蓮根饅頭あんかけうどん

セット  
香の物付

2,000円  
(税込2,200円)



麺はそばと同じ釜で茹でております。

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。 ● 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。

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

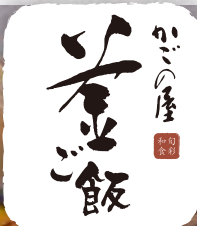
固い筋や余分な脂部分を  
取り除いた、  
柔らかい部分のみをご提供。  
赤身のおいしさが味わえる  
サーロイン本来の旨みを  
たっぷりお楽しみください。

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。

210

# ミニサーロインステーキらんまん弁当

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。

追加で  
揚げ物は  
いかがですか



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)



※籠盛り3種の内容は  
季節により異なります。



256

牡蠣フライと  
季節の籠盛り3種定食

釜ご飯・汁物・香の物

1,800円  
(税込1,980円)



※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
お席にて調理いたたく商品です。  
コンロ、土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

257

国産牛土鍋すき焼きと  
牡蠣フライ定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,400円  
(税込2,640円)

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)

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)



※写真は「煮込みハンバーグ定食」イメージです。  
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。



かしの屋  
茶ご飯

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  
かこの屋厳選の  
まぐろを  
「お造り」  
「にぎり寿司」で  
ご堪能ください。

赤身

中とろ



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。

125

松茸せいろご飯と  
蓮根饅頭あんかけうどんセット

香の物付

2,000円  
(税込2,200円)

麺はそばと同じ釜で茹でております。



ざるそば／ざるうどん  
温そば／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。

127

松茸せいろご飯と  
選べる麺セット

香の物付

1,600円  
(税込1,760円)

麺の大盛り  
+100円  
(税込110円)



126

松茸せいろご飯と  
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。 ●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

まぐろ三味寿司と  
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種のまぐろ丼と  
選べる麺セット

香の物付

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

天ぷら付

1,800円  
(税込1,980円)



※写真は「ざるそば」選択イメージです。

ざるそば／ざるうどん  
温そば／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。



※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  
中とろ

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。

または



国産牛しゃぶしゃぶ

※「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。

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。

かごの屋

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)
- 1012 上撰牛 (税込440円)
- 1013 厳選豚 (税込330円)
- 1014 炙り鶏 (税込330円)
- 1015 特製鶏つみれ (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 (税込550円)
- 1031~ 追加野菜 (税込220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)
- 1062 そば (半玉) (税込275円)
- 1063 ラーメン (半玉) (税込275円)
- 1064 雑炊セット (税込275円)

麺はそばと同じ釜で茹でております。

秋の逸品



オススメ!

1121 鰹のタタキ  
600円 (税込660円)



1125 秋の籠盛り3種  
800円 (税込880円)



1124 蓮根餃頭あんかけうどん  
1,100円 (税込1,210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)



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。

かごの屋自慢の  
逸品料理

鉄板焼き



※「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。

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  
(税込660円) 600円

1083 焼き野菜盛合せ  
(税込550円) 500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)

揚げ物



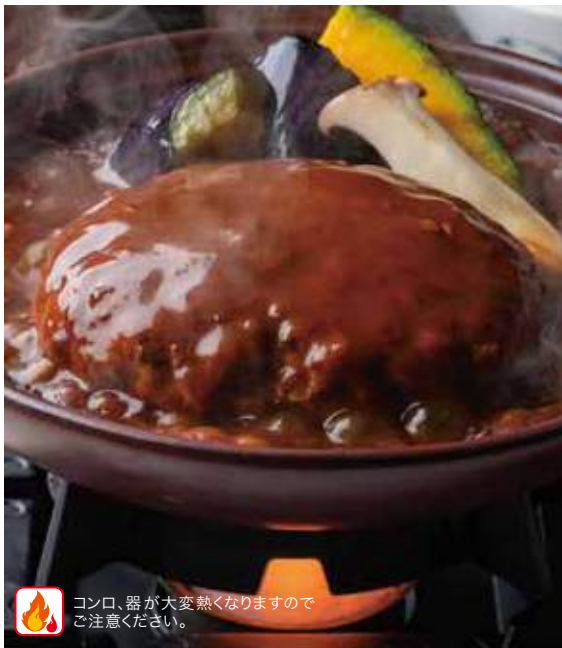
1351 海老天ぷら盛合せ  
800円 (税込880円)

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)

ハンバーグ



1371 煮込みハンバーグ  
1,500円 (税込1,650円)

コンロ、器が大変熱くなりますので  
ご注意ください。

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)

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  
トーン

※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



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／温そば／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)



605 小ぶり海老天丼と  
選べる麺セット  
1,100円(税込1,210円)



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)

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。