

かこの屋 オーダーバイキング

# 馳しゃぶ

GOCHI-SHABU

和食のごちそう **食べ放題**

お子さま専用メニューも!

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。

和食しゃぶしゃぶ  
かこの屋



かこの屋 オーダーバイキング

和食のごちそう

## 馳しゃぶ 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。●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。●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。



2024.09\_E

一緒に  
飲み放題は  
いかがですか



※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利用しております。

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。

おかわり自由!  
当店限定

### プレミアム ドリンクバー

セットドリンクバー

546円  
(税込600円)

小学生  
300円  
(税込330円)

大人の方のご注文で  
小学生未満のお子様 **無料**

<b>国産牛</b> ご注文いただけるお肉	<b>上撰牛</b> ご注文いただけるお肉	<b>厳選豚</b> ご注文いただけるお肉
国産牛	上撰牛	厳選豚
上撰牛	厳選豚	
<b>プレミアムコース</b> 〈天ぷら・にぎり寿司・しゃぶしゃぶ・一品料理〉		
お入様 <b>6,000円</b> (税込6,600円)	お入様 <b>4,800円</b> (税込5,280円)	お入様 <b>4,000円</b> (税込4,400円)
<b>スタンダードコース</b> 〈しゃぶしゃぶ・一品料理〉		
お入様 <b>5,800円</b> (税込6,380円)	お入様 <b>4,400円</b> (税込4,840円)	お入様 <b>3,500円</b> (税込3,850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  
のだし

高知県馬路村産の  
ゆず果汁を使用した美味しさ  
凝縮のフレーティーな  
塩味のお出汁。

ゆずの風味と  
爽やかな酸味で  
お肉も野菜も  
あっさり楽しめます。

100%  
ゆず果汁  
馬路村産

のだし塩

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  
のだし

お肉本来の旨みが  
楽しめる昆布だし。  
自慢のほん酢と  
ごまだれで  
お召上がり  
ください。

和の基本  
「うま味」  
昆布  
のだし

1 **食べ放題コースを**  
お選びください

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)

2 **おだしを2つ**お選びください  
4つの「おだし」から  
お好きな2味をお選びください。



### デザート

好きなデザートをお一人  
1品お選びください

**秋季限定**

- 紫芋とかぼちゃのもちケーキ
- 和梨のジュレシャーベット
- 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

**秋季限定**

- モンブランアイスパフェ +400円 (税込440円)
- 黒蜜きなこのミルクアイスパフェ +300円 (税込330円)
- 極上抹茶パフェ +300円 (税込330円)

### サラダ

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。

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

### にぎり寿司

煮穴子 炙り海老 炙りサーモン 炙り鯛 柚子塩 いか 柚子塩

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

### 一品

茶碗蒸し 明太子 ご飯 汁物

ゆず大根 枝豆

### お子さまメニュー

アメリカンドッグ お子さまポテトフライ お子さまハンバーグ お子さまうどん

※麺はそばと同じ釜で茹でています。

### 揚げ物

ひとくち海老フライ かに爪付 クリーミーフライ チーズスティック ポテトフライ 揚げ餃子 若鶏のから揚げ 揚げたて胡麻団子

ジャンボいかゲソ天ぷら

### お鍋のメ [麺・雑炊]

うどん そば ラーメン 雑炊セット

### しゃぶしゃぶ

国産牛 上撰牛 厳選豚

かごの屋 こだわりの 鶏つみれ

鶏つみれ 大葉入り 柚子入り 七味入り モツツアレラ

炙り鶏

※コースによって食べられるお肉の種類が異なります。 ※お食事用と生肉を取扱うお箸は区別してご利用ください。 ※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 水菜 白ねぎ 小松菜 舞茸 えのき しめじ 豆腐 春雨 わかめ 栗生麩 湯葉

彩り 細切り野菜 フリルレタス 白ねぎ 小松菜 舞茸 えのき しめじ 豆腐 春雨 わかめ 栗生麩 湯葉

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。 ●詳細なアレルギー情報は係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。