

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 **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_W

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
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)
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。

<p>国産牛 ご注文いただけるお肉</p> <p>国産牛 上撰牛 厳撰豚</p>	<p>上撰牛 ご注文いただけるお肉</p> <p>上撰牛 厳撰豚</p>	<p>厳撰豚 ご注文いただけるお肉</p> <p>厳撰豚</p>
<p>プレミアムコース〈天ぷら・にぎり寿司・しゃぶしゃぶ・一品料理〉</p> <p>お入様 5,800円 (税込6,380円)</p> <p>お入様 4,600円 (税込5,060円)</p> <p>お入様 3,800円 (税込4,180円)</p>		
<p>スタンダードコース〈しゃぶしゃぶ・一品料理〉</p> <p>お入様 5,600円 (税込6,160円)</p> <p>お入様 4,200円 (税込4,620円)</p> <p>お入様 3,300円 (税込3,630円)</p>		

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
ゆず塩
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
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
ただ今の季節の内容は、
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

ジャンボいかゲソ天ぷら 揚げ餃子 若鶏のから揚げ 揚げたて胡麻団子

おすすめ 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

※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。●詳細なアレルギー情報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。