

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
 茶碗蒸し 冷やし鉢
 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

香の物付
セット

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。



※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。

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)



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。



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。

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)



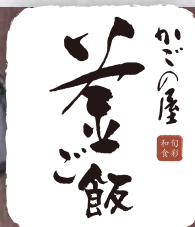
※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

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。



※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。
選べる肉料理

※「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。



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。

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)

※写真は「ざるそば」選択イメージです。



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



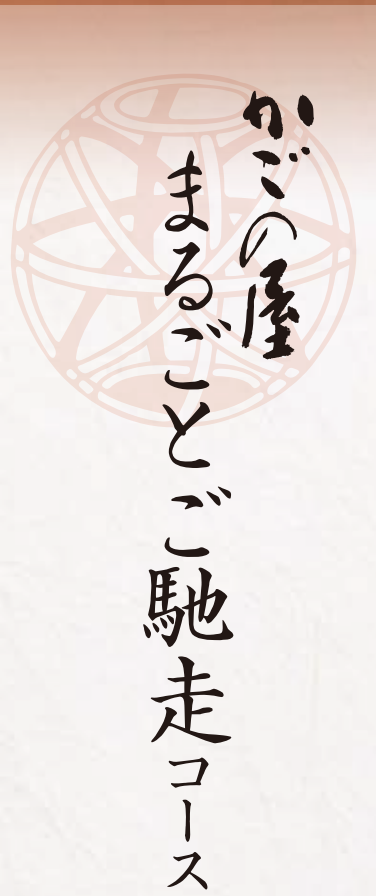
2層の抹茶チーズケーキ



にぎり寿司 汁物付



天ぷら



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。

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)

合鴨と
ほうれん草の白和え
車麩とさつまいもの
冷やし鉢
栗豆腐



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。

※「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



- 1083 焼き野菜盛合せ (税込550円)
 - 1082 サーロイン (税込660円)
 - 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

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 950円 (税込1,045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)

肴



1201 枝豆 300円 (税込330円)

1203 炙り明太子 500円 (税込550円)

1204 ゆず大根 400円 (税込440円)

1貫 155円 (税込170円)

- 1511 玉子
- 1521 いか
- 1522 海老
- 1523 サーモン

1貫 200円 (税込220円)

- 1524 煮穴子
- 1531 鰯
- 1532 炙り海老
- 1533 炙りサーモン柚子塩
- 1534 いか柚子塩

1貫 255円 (税込280円)

- 1535 まぐろ軍艦
- 1536 いくら軍艦
- 1543 炙り鰯 柚子塩

1貫 300円 (税込330円)

- 1541 まぐろ赤身
- 1542 炙り赤身

1貫 400円 (税込440円)

- 1551 中とろ
- 1552 炙り中とろ



1356 若鶏のから揚げ 500円 (税込550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)

1371 煮込みハンバーグ 1,500円 (税込1,650円)

飯もの／麺もの

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)

1411 ざるそば 700円 (税込770円)

1412 ざるうどん 700円 (税込770円)

1413 お出汁そば(温) 700円 (税込770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。

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~ 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。●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。

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

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)

※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。