

## 冬の味覚御膳

3,500円  
(税込3,850円)

炙り鯵のサラダ仕立て  
(七味おろしポン酢)  
冬の籠盛り3種  
ゆず入りかにしんじょ揚げ  
国産牛土鍋すき焼き  
かにせいろご飯  
汁物・香の物

冬の  
ごちそう

和旬食彩

\*「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。

●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。

# かごの屋 らんまん弁当

2,500円  
(税込2,750円)

お品書き  
かにせいろご飯  
籠仕立てあれこれ  
ゆず入りかにしんじよ揚げ  
合鴨ロースの落花生クリームかけ  
嶺岡豆腐  
あんかけ里芋饅頭  
茶碗蒸し  
お造り盛合せ  
汁物・香の物



# かにせいろご飯と 国産牛土鍋すき焼き定食

冬の籠盛り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。

# かにせいろご飯と 鍋焼きうどんセット 香の物付

2,000円  
(税込2,200円)



麺はそばと同じ金で茹でております。

コンロ、土鍋が  
大変熱になりますのでご注意ください。

# かにせいろご飯と 牡蠣フライ定食

冬の籠盛り3種・汁物・香の物

2,300円  
(税込2,530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。

# 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。



土鍋すき焼きと天ふら定食

釜ご飯・汁物・香の物

<b>201</b>	上撰牛
1,700円 (税込1,870円)	

  

<b>202</b>	国産牛
2,100円 (税込2,310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し上がりください。  
お席にて調理いたく商品です。  
コンロ、土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

## 牛しゃぶしゃぶ定食

<b>205</b>	上撰牛
1,900円 (税込2,090円)	

<b>206</b>	国産牛
2,700円 (税込2,970円)	

釜ご飯・香の物

※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。  
お席にて調理いたく商品です。  
コンロ、土鍋が大変熱になりますのでご注意ください。

## すき焼き定食

<b>203</b>	上撰牛
1,900円 (税込2,090円)	

<b>204</b>	国産牛
2,700円 (税込2,970円)	

釜ご飯・汁物・香の物

※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。

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

## サーキーイン定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,900円  
(税込3,190円)



釜  
ご飯



サーキーイン  
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キーイン本来の旨みをたっぷりお楽しみください。

208

## サーキーインステーキと天ふら定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,300円  
(税込2,530円)



釜  
ご飯

209

## サーキーインステーキとお造り定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,600円  
(税込2,860円)



釜  
ご飯

210

## ミニサーキーインステーキらんまん弁当

籠仕立てあれこれ  
ミニサーキーインステーキ  
釜ご飯・汁物・香の物

2,500円  
(税込2,750円)

釜  
ご飯

籠仕立てあれこれ  
ゆず入りかにしんじょ揚げ  
合鴨ロースの落花生クリームかけ  
嶺岡豆腐  
あんかけ里芋饅頭  
茶碗蒸し



※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。

●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。



※籠盛り3種の内容は  
季節により異なります。

**選べる肉料理**

＊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／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

美味しいあれこれ

和のごちそう

和旬彩

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

3,300円(税込3,630円)



251

国産牛しゃぶしゃぶ

2,900円(税込3,190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。

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)※籠盛り3種の内容は  
季節により異なります。

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)



釜ご飯・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

釜ご飯・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

釜ご飯・汁物・香の物

1,750円  
(税込1,925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。

●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



301

2種のまぐろお造りと  
海老天ふら定食

釜ご飯・汁物・香の物

1,900円  
(税込2,090円)

まぐろ  
中とろ

まぐろ本来の旨みが味わえる  
かご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。



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

2,000円  
(税込2,200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)



304

にぎり寿司と  
国産牛しゃぶしゃぶ  
定食

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。

135

かにせいろご飯と  
鍋焼きうどんセット

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。

 コンロ、土鍋が  
大変熱くなりますのでご注意ください。

136

かにせいろご飯と  
季節の籠盛り3種セット

茶碗蒸し・汁物・香の物付

1,850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。

137

かにせいろご飯と  
選べる麺セット

香の物付

1,700円  
(税込1,870円)

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。

※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。

2411\_E

# 麺三昧



※写真は「ざるうどん」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)

1,700円  
(税込1,870円)



※写真は「温うどん」選択イメージです。

401

まぐろ三昧寿司と  
選べる麺セット

1,600円  
(税込1,760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。



※写真は「ざるそば」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

1,900円  
(税込2,090円)

麺の大盛り  
+100円  
(税込110円)

404

海老天ぷらの天ざる

1,400円  
(税込1,540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。



かど  
まるごと  
駆走

コース



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。

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△

一人前  
2,600円  
(税込2,860円)

1002

## 国産牛すき焼き

国産牛・野菜盛合せ  
△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  
(税込2,860円)



## 追加お肉

1011 国産牛  
(税込) 1,000円

1012 上撰牛  
(税込) 1,100円

1013 厳撰豚  
(税込) 400円

1014 炙り鶏  
(税込) 300円

1015 特製鶏つみれ  
(税込) 440円

1013 厳撰豚  
(税込) 330円

1012 上撰牛  
(税込) 440円

1011 国産牛  
(税込) 330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 各500円  
(税込) 550円

1031~ 追加野菜 各200円  
(税込) 220円

※詳しくは別メニューをご覧ください。

## 追加〆もの

1061 うどん (半玉)  
(税込) 250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

麺はそばと同じ金で茹でております。

あんかけ里芋饅頭  
嶺岡豆腐  
合鴨ロースの落花生クリームかけ

1133 冬の籠盛り3種  
800円(税込880円)

麺はそばと同じ金で茹でております。  
コンロ、土鍋が大変熱になりますので  
ご注意ください。



冬の逸品

△オススメ!

1131 炙り鯵のサラダ仕立て  
～七味おろしポン酢～  
800円(税込880円)

1132 かにと水菜の  
ミニサラダ  
～ゆずオーブドレッシング～  
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。

●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。

# かごの屋自慢の 逸品料理

## 鉄板焼き



1083 1082  
焼き野菜盛合せ サーロイン  
(税込) 550円 (税込) 600円  
500円 (税込) 660円  
450円 (税込) 600円

追加 お肉・お野菜  
1081 サーロインステーキ  
一人前  
1,600円  
(税込1,760円)

## 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)

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 鯛  
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 炙り鯛 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

## 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)

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。



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)

## 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。

●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  
セツト

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



603 彩りちらし寿司と  
季節の籠盛り3種セット

## 麺三昧

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。 麺はそばと同じ金で茹でております。

麺の大盛り  
+100円  
(税込110円)



※写真は「ざるうどん」選択イメージです。

606 彩りちらし寿司と  
選べる麺セット  
1,200円(税込1,320円)



※写真は「ざるそば」選択イメージです。

605 小ぶり海老天丼と  
選べる麺セット  
1,200円(税込1,320円)



※写真は「温うどん」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  
1,200円(税込1,320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。