

かごの屋 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。●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。



2025.01_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)ク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。



国産牛

ご注文いただけるお肉

国産牛

上撰牛

厳選豚

お入様

5,700円
(税込6,270円)



上撰牛

ご注文いただけるお肉

上撰牛

厳選豚

お入様

4,500円
(税込4,950円)



厳選豚

ご注文いただけるお肉

厳選豚

お入様

3,700円
(税込4,070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ル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
だし

お肉本来の旨みが楽しめる昆布だし。自慢のぼん酢とごまだれでお召上がりください。

和の基本
「ごま味」
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歳以上)

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。



和食のご馳走
食べ放題

120分
ラストオーダー
90分

デザート
1つ付

デザート

好きなデザートをお一人
1品お選びください



林檎のシブースト



柚子ジュレシャーベット



抹茶わらび餅



抹茶ティラミス



雪見だいふく



チョコアイスボール
(ストロベリー・抹茶・クランチ)

お鍋のメ [麵・雑炊]

ラーメン

うどん

雑炊セット

そば

野菜・きのこ お鍋の具材

彩り 細切り野菜	フリルレタス	白菜
白ねぎ	小松菜	水菜
えのき	舞茸	豆腐
しめじ	しゃぶしゃぶ モツアレラ	春雨
	しゃぶ餅	わかめ
	湯葉	粟生麩

しゃぶしゃぶ

国産牛

上撰牛

厳選豚

炙り鶏

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上がりください。

お子さまメニュー

お子さま 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

一品

ご飯

汁物

茶碗蒸し

ゆず大根

枝豆

明太子

揚げ物

ひとくち海老フライ

かに爪付 クリーミーフライ

若鶏のから揚げ

揚げたて胡麻団子

チーズスティック

ポテトフライ

揚げ餃子

天ぷら

揚げたて 熱々をお届け

天ぷら盛合せ

ジャンボ
いかゲソ天ぷら

サラダ

豆腐と海藻の
ミニサラダ
～焙煎胡麻ドレッシング～

逸品

にぎり寿司

煮穴子

玉子

海老

サーモン

いか

まぐろ



お正月料金(サービス料)について

平素は格別のお引き立てを賜り、誠にありがとうございます。
2025年1月1日(水)～1月3日(金)はご飲食代金にお正月料金としてサービス料10%を頂戴いたします。
あらかじめご了承ください。

アレルギー情報は
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。



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。●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。●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。