



151

# 春の味覚御膳

蛤と筍の焦がし醤油焼き  
 春の籠盛り3種  
 桜海老のかき揚げ  
 国産牛のつゆしゃぶ  
 小ぶり鯛めし  
 汁物・香の物

3,500円  
 (税込3,850円)

# 和

かしの屋

旬食彩

の  
ごちそう



※「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、焼き網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。

かこの屋  
らんまん弁当

152  
白ご飯  
2,000円  
(税込2,200円)

153  
小ぶり鯛めし  
2,500円  
(税込2,750円)

お品書き  
白ご飯または小ぶり鯛めし  
籠仕立てあれこれ  
桜海老のかき揚げ  
蒸し鶏と菜の花のお浸し  
うすい豆腐  
若竹煮  
まぐろと鯛のお造り  
茶碗蒸し・汁物・香の物



※写真は「小ぶり鯛めし」選択イメージです。

157

小ぶり鯛めしと  
春の籠盛り3種セット  
茶碗蒸し・汁物・香の物付

1,900円  
(税込2,090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。

2025.03\_個店



お造り  
鯛まぐろ

春の天ぷら  
盛合せ  
海老  
鯛の大葉巻き  
筍  
菜の花  
なす  
かぼちゃ

155

春の天ぷら盛合せとお造り定食

ご飯・汁物・香の物

2,200円  
(税込 2,420円)

あさりの味噌汁付

2,450円  
(税込 2,695円)

写真は「あさりの味噌汁付」イメージです。



あさりの味噌汁

定食メニューの汁物を

+250円(税込275円) で変更いただけます。



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。

2025.03\_個店

# すき焼き定食

ご飯・汁物・香の物

225 国産牛 お肉1.5倍  
2,800円 (税込3,080円) | 3,600円 (税込3,960円)

972 松阪牛 お肉1.5倍  
4,500円 (税込4,950円) | 6,000円 (税込6,600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。

# すき焼き割り下

小豆島の気候と環境が育んだ「マルキン醤油」を使用したかごの屋オリジナル割り下。お肉・お野菜との相性は抜群です。

# すき焼きと天ぷら定食

ご飯・汁物・香の物

227 国産牛  
2,300円 (税込2,530円)

971 松阪牛  
3,800円 (税込4,180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。

# すき焼きと季節の籠盛り3種定食

ご飯・汁物・香の物

229 国産牛  
2,500円 (税込2,750円)

980 松阪牛  
4,000円 (税込4,400円)

※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。

2025.03\_個店

231

サーロインステーキ定食

ご飯・汁物・香の物

2,900円  
(税込3,190円)



※「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、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。

232

サーロインステーキと  
天ぷら定食

ご飯・汁物・香の物

2,300円  
(税込2,530円)



※「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、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

233

サーロインステーキと  
お造り定食

ご飯・汁物・香の物

2,600円  
(税込2,860円)



※「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、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。

2025.03\_個店

154

ミニサーロインステーキ  
らんまん弁当

籠仕立てあれこれ・ミニサーロインステーキ  
白ご飯・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。

241

煮込みハンバーグと  
天ぷら定食  
ご飯・汁物・香の物  
2,100円  
(税込2,310円)



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。

●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。

2025.03\_個店



※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。

# かごの屋

## 囲み鍋

2人前より承ります。

1002

### 国産牛

#### すき焼き

国産牛・野菜盛合せ  
 〆のうどん ※麺はそばと同じ釜で茹でております。

一人前  
**2,700円**  
 (税込2,970円)

977

### 松阪牛

#### すき焼き

松阪牛・野菜盛合せ  
 〆のうどん ※麺はそばと同じ釜で茹でております。

一人前  
**4,500円**  
 (税込4,950円)

- 1064 雑炊セット (税込2,750円)
- 1063 ラーメン(半玉) (税込2,750円)
- 1062 そば(半玉) (税込2,750円)
- 1061 うどん(半玉) (税込2,750円)

〆もの  
 ※麺はそばと同じ釜で茹でております。

- 1031~1021~ 野菜盛合せ 各5,000円 (税込5,500円)
- 追加野菜 各2,000円 (税込2,200円)

#### お野菜

●「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。

- 1015 特製鶏つみれ 4,000円 (税込4,400円)
- 1014 炙り鶏 3,000円 (税込3,300円)
- 1011 国産牛 1,200円 (税込1,320円)
- 978 松阪牛 2,500円 (税込2,750円)

#### お肉

#### お鍋の追加



1142 筍と桜海老のミニサラダ  
 ~ゆず醤油ドレッシング~  
 450円(税込495円)



1143 鯛とまぐろのお造り  
 1,000円(税込1,100円)

1302 まぐろのお造り  
 800円(税込880円)

# 春の逸品

和旬食彩



1141 蛤と筍の焦がし醤油焼き  
 600円(税込660円)



1144 春の籠盛り3種  
 800円(税込880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。

2025.03\_個店

かごの屋自慢の  
逸品料理

鉄板焼き



※「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。

1081 サーロインステーキ

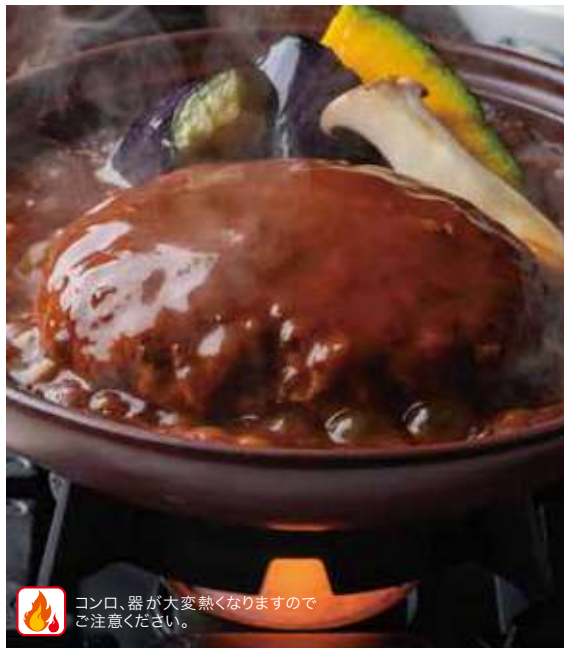
一人前  
1,600円  
(税込1,760円)

追加 お肉・お野菜

1082 サーロイン  
(税込770円) 700円

1083 焼き野菜盛合せ  
(税込550円) 500円

ハンバーグ



コンロ、器が大変熱くなりますので  
ご注意ください。

1371 煮込みハンバーグ  
1,600円(税込1,760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)

酒肴



1201 枝豆  
300円(税込330円)

揚げ物



1356 若鶏のから揚げ  
600円(税込660円)

天ぷら



1351 海老天ぷら盛合せ  
800円(税込880円)

飯もの

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)



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)



1352 鶏天ぷら盛合せ  
600円(税込660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。●アレルギー情報(28品目)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。

2025.03\_個店



# 限定ランチ

16:00  
まで

季節変わりの

小さめ  
ごはんセット

※籠盛り3種の内容は季節により異なります。

各1,400円  
(税込1,540円)



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

## お食事とご一緒に・食後のひとときに

※お食事をご注文の方に限ります。

### ソフトドリンク

詳しくはドリンクメニューをご覧ください。



3111~  
各300円(税込330円)

4001~  
平日サービス  
各200円(税込220円)

### 食後のお楽しみデザート

詳しくはデザートメニューをご覧ください。



小菓子(こがし)  
350円(税込385円)  
白玉クリームあんみつ  
450円(税込495円)~  
アイスパフェ  
550円(税込605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。