

【販売実施店】

- ＜東京都＞ 練馬区役所前店・多摩センター駅前店・鷺宮店・三鷹野崎店  
日野多摩平店・一之江店・竹ノ塚店・高島平店・石神井公園駅前店
- ＜埼玉県＞ 北越谷店・鳩ヶ谷店・朝霞台店
- ＜神奈川県＞ 藤沢辻堂店・大口店・古淵店・立場店・大和店  
保土ヶ谷区役所前店・綱島店

かこの屋 オーダーバイキング

和食のごちそう **ご馳しやぶ** **食べ放題** をお楽しみいただくためのお願い

- ご注文はモバイルオーダーをご使用ください。
- 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し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。



2025.03.E

一緒に  
飲み放題は  
いかがですか

生ビール付  
飲み放題

2,000円  
(税込2,200円)



ハイボール・サワー  
飲み放題

1,300円  
(税込1,430円)



ソフトドリンク  
飲み放題

700円  
(税込770円)



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。

自転車・自動車を運転される方、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



上撰牛

ご注文いただけるお肉

上撰牛 厳選豚



厳選豚

ご注文いただけるお肉

厳選豚

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〉

お入様 6,200円  
(税込6,820円)

お入様 5,000円  
(税込5,500円)

お入様 4,200円  
(税込4,620円)

スタンダードコース〈しゃぶしゃぶ・一品料理〉

お入様 5,900円  
(税込6,490円)

お入様 4,500円  
(税込4,950円)

お入様 3,600円  
(税込3,960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。



つゆだし

おすすめ  
こだわりの

素焼きした鯛の骨を煮出してとった風味豊かなだし。アクセントにすだちが効いて味わい深さは満点です。



鯛だし

すだち  
香る

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。



すき焼きだし

甘辛

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し上がりください。



昆布だし

和の基本  
「うま味」

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。



お子さま用  
メニューも!



和食のごちそう

食べ放題

かこの屋 オーダーバイキング  
**ご馳しやぶ**  
GOCHI-SHABU

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。





### デザート

お好きなデザートをお一人  
1品お選びください

**春季限定**

清見果汁使用  
オレンジ  
ジュレシャーベット

苺と白あんの  
もちもちケーキ

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

+300円  
(税込330円)

※写真は「森半抹茶」選択イメージです。

かごの屋アイスパフェ(森半抹茶/北海道ミルク)

## プレミアムコース限定

### 天ぷら

揚げたて 熱々をお届け

### サラダ

豆腐と海藻のミニサラダ  
～焙煎胡麻ドレッシング～

海老天ぷら盛合せ

季節のミニサラダ  
ただ今季節の内容は、  
係りの者にお訊ねください。

鶏天ぷら盛合せ

湯葉と生麩の天ぷら盛合せ

## にぎり寿司

1貫よりご注文いただけます。  
すべりわさび抜きをご提供しております。

煮穴子 炙り海老 炙りサーモン 炙り鯛 炙り柚子塩 いか 柚子塩

玉子 海老 鰯 サーモン いか まぐろ

海老マヨ サーモンマヨ 炙りサーモン モツツアレラ 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

きゅうりの浅漬け 枝豆

**お子さま専用メニュー!**

お子さま アメリカンドック

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

揚げ餃子 ひとつち海老フライ 若鶏のから揚げ チーズスティック タコのから揚げ ポテトフライ 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

炙り鶏

かごの屋 こだわりの 鶏つみれ

七味入り 大葉入り 柚子入り 鶏つみれ

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 よもぎ生麩 湯葉

彩り 細切り野菜 フリルレタス 舞茸 小松菜 白ねぎ 小松菜 舞茸 えのき しめじ 豆腐 春雨 わかめ よもぎ生麩 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。