



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

かごの屋

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。  
 コントラ、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  
梅肉ソース  
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。

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。



155

春の天ぷら盛合せとお造り定食

釜ご飯・汁物・香の物

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

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。

156

ミニあさりうどんと  
春の籠盛り3種セット

麺はそばと同じ釜で茹でております。

桜海老のかき揚げ付

1,500円  
(税込1,650円)



311

彩菜うどん／そばと  
天ぷらセット

麺はそばと同じ釜で茹でております。

1,600円  
(税込1,760円)



麺とおかず薬味を  
ご一緒に  
つけ麺風にして  
お召し上がり  
ください。

※写真は「うどん」選択イメージです。

158

小ぶり鯛めしと  
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。

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\_E



※籠盛り3種の内容は季節により異なります。

※写真は「国産牛つゆしやぶ」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

選べる肉料理

厳選豚つゆしやぶ  
または

国産牛つゆしやぶ  
または

国産牛土鍋すき焼き  
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



214

サーロインステーキ

3,500円(税込3,850円)



213

国産牛土鍋すき焼き

3,200円(税込3,520円)



212

国産牛つゆしやぶ

3,200円(税込3,520円)



211

厳選豚つゆしやぶ

3,000円(税込3,300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。 2025.03\_E

メはおそばで  
つゆだしにきつとくぐらせ  
つけそば風どうぞ



※写真は「嚴撰豚つゆしゃぶ」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。

かごの屋特製つゆしゃぶ

天ぷら・メのおそば付

- 221 嚴撰豚 1,800円 (税込1,980円)
- 222 上撰牛 2,000円 (税込2,200円)
- 223 国産牛 2,800円 (税込3,080円)

追加

- 1501 にぎり寿司 5貫 (税込1,210円)
- 1402 白ご飯 (税込220円)
- 1064 雑炊セット (税込275円)
- 1062 そば(半玉) (税込275円)



つゆだし  
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・牛肉との  
相性抜群です。



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\_E

# すき焼き定食

釜ご飯・汁物・香の物

224 上撰牛 お肉1.5倍  
2,000円 (税込2,200円) 2,400円 (税込2,640円)

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)

※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。

## 土鍋すき焼きと天ぷら定食

釜ご飯・汁物・香の物

226 上撰牛  
1,800円 (税込1,980円)

227 国産牛  
2,300円 (税込2,530円)



※写真は「国産牛土鍋すき焼き」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、土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

## 土鍋すき焼きと季節の籠盛り3種定食

釜ご飯・汁物・香の物

228 上撰牛  
2,000円 (税込2,200円)

229 国産牛  
2,500円 (税込2,750円)

※籠盛り3種の内容は季節により異なります。



※写真は「国産牛土鍋すき焼き」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、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。

2025.03\_E

231

# サーロインステーキ定食

釜ご飯・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

釜ご飯・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

釜ご飯・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。



241

# 煮込みハンバーグと天ぷら定食

釜ご飯・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\_9



春の彩菜おかず薬味  
 スナッペン・えんどう・菜の花  
 筍・揚げなす  
 塩もみ紫キャベツ  
 きんぴらごぼう・ねぎ  
 みょうが・すだち



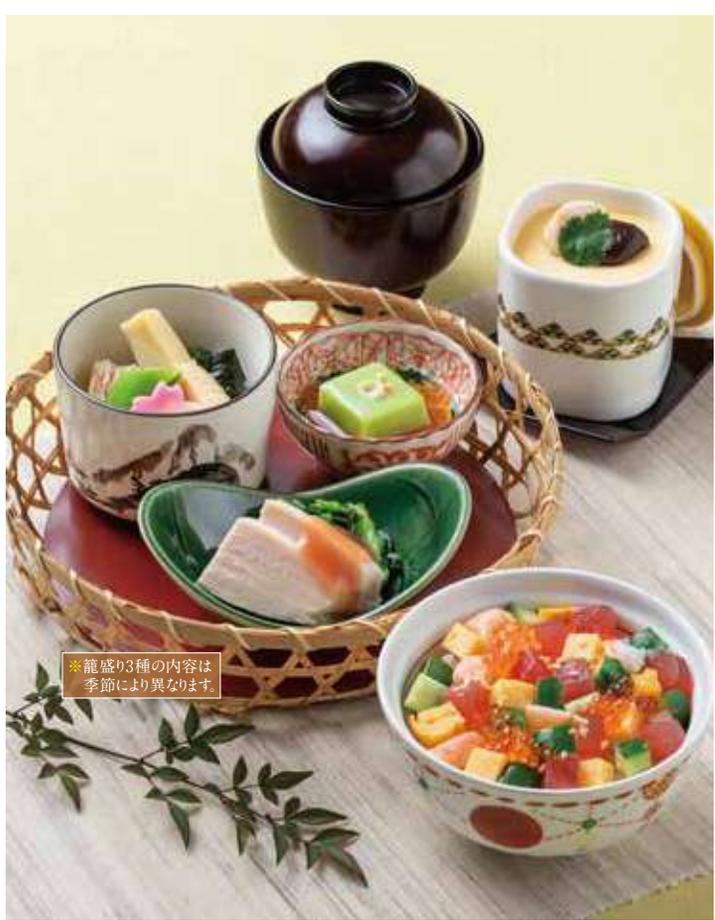
311

彩菜うどん／そばと  
 天ぷらセット

※写真は「うどん」選択イメージです。  
 麺はそばと同じ釜で茹でております。

1,600円  
 (税込1,760円)

たっぷりのすりごまにかごの屋特製めんつゆを注ぎ、のど越しの良い麺をおかず薬味と一緒につけ麺風にしてお召し上がりください。



313

海鮮ばらちらし寿司と  
 季節の籠盛り3種セット  
 茶碗蒸し・汁物付

1,700円  
 (税込1,870円)

※籠盛り3種の内容は季節により異なります。



312

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)

※籠盛り3種の内容は季節により異なります。

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\_E

# 麺三昧



406

海鮮ばらちらし寿司と  
選べる麺セット

1,500円  
(税込1,650円)

※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)

※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

1,450円  
(税込1,595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\_E

# ランチ限定

16:00  
まで



**601** 小ぶり炙り鶏の親子丼と  
季節の籠盛り3種セット (税込1,540円) **1,400円**

**602** 小ぶり海老天丼と  
季節の籠盛り3種セット (税込1,540円) **1,400円**

**603** 海鮮ばらちらし寿司と  
季節の籠盛り3種セット (税込1,870円) **1,700円**

## 麺三昧

麺の  
大盛り  
+100円  
(税込110円)

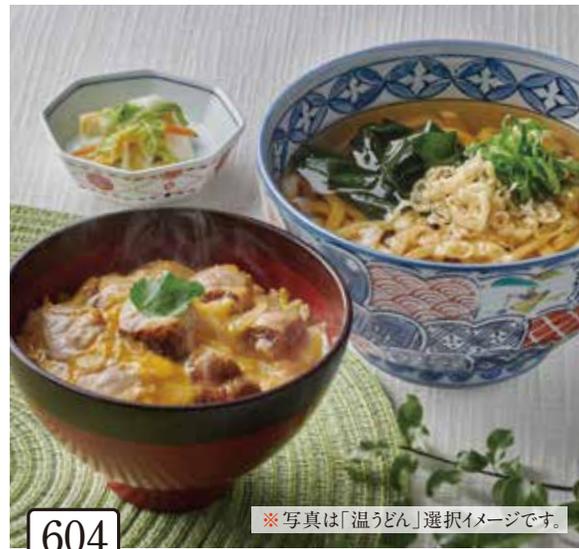
ざるそば／ざるうどん／温うどんからお選びいただけます。 麺はそばと同じ釜で茹でております。



**606** 海鮮ばらちらし寿司と  
選べる麺セット  
**1,500円**(税込1,650円)



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



**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\_EF