



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
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。



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。

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

冷
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

1,650円
(税込1,815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

1,850円
(税込2,035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。



※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

国産牛つゆしやぶ

国産牛土鍋すき焼き

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

3,400円(税込3,740円)



213 国産牛土鍋すき焼き

3,100円(税込3,410円)



212 国産牛つゆしやぶ

3,100円(税込3,410円)



211 厳選豚つゆしやぶ

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。

メはおそばで
つゆだしにきつとくぐらせ
つけそば風でどうぞ



※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・メのそば付

221

嚴撰豚

1,700円
(税込1,870円)

222

上撰牛

1,900円
(税込2,090円)

223

国産牛

2,700円
(税込2,970円)

追加

- | | | | |
|-------------|----------|----------|----------|
| 1501 | 1402 | 1064 | 1062 |
| にぎり寿司
5貫 | 白ご飯 | 雑炊セット | そば(半玉) |
| (税込1,210円) | (税込220円) | (税込275円) | (税込275円) |
| 1,100円 | 200円 | 250円 | 250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。

すき焼き定食

釜ご飯・汁物・香の物

224 上撰牛 お肉1.5倍
1,900円 (税込2,090円) | 2,300円 (税込2,530円)

225 国産牛 お肉1.5倍
2,700円 (税込2,970円) | 3,500円 (税込3,850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
1,700円 (税込1,870円)

227 国産牛
2,200円 (税込2,420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
1,900円 (税込2,090円)

229 国産牛
2,400円 (税込2,640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。

231

サーロインステーキ定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,800円
(税込3,080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

2,200円
(税込2,420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

2,500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。

241

煮込みハンバーグと天ぷら定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,000円
(税込2,200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。



春の彩菜おかず薬味
 スナッブえんどう・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

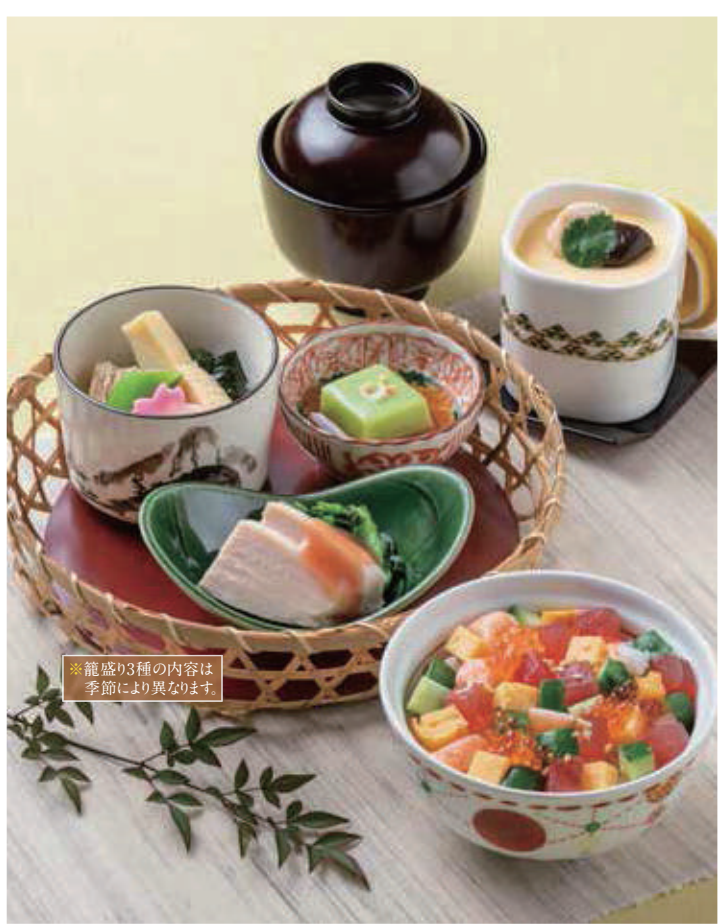
冷

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

1,650円
 (税込1,815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

1,900円
 (税込2,090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。

麺三昧



406

海鮮ばらちらし寿司と
選べる麺セット

1,450円
(税込1,595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

1,800円
(税込1,980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

1,400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。



※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。



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
 べのうどん ※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
 べのうどん ※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)

べもの
 ※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)



お席にて調理いただく商品です。
 コンロ、焼き網が大変熱くなりますのでご注意ください。

1141 蛤と筍の焦がし醤油焼き
 600円(税込660円)



蒸し鶏と菜の花のお浸し
 梅肉ソース
 若竹煮
 うすい豆腐

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

※「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。

鉄板焼き

かごの屋自慢の
逸品料理



- 1083 焼き野菜盛合せ (税込550円) 500円
 - 1082 サーロイン (税込770円) 700円
 - 1081 サーロインステーキ (税込1,760円) 1,600円 (一人前)
- 追加 お肉・お野菜

寿司



1501 にぎり寿司5貫
1,100円 (税込1,210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)

- 1202 きゅうりの浅漬け 400円 (税込440円)
- 1203 炙り明太子 500円 (税込550円)

揚げ物



1356 若鶏のから揚げ
600円 (税込660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)



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)

- 1371 煮込みハンバーグ 1,600円 (税込1,760円)

麺もの

- 1411 ざるそば 700円 (税込770円)
- 1412 ざるうどん 700円 (税込770円)
- 1414 お出汁うどん(温) 700円 (税込770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)

麺はそばと同じ釜で茹でております。

- 1貫 155円 (税込170円)
 - 1511 玉子
 - 1521 いか
 - 1523 サーモン
- 1貫 200円 (税込220円)
 - 1522 海老
 - 1531 鰯
 - 1533 炙りサーモン 柚子塩
 - 1534 いか 柚子塩
- 1貫 255円 (税込280円)
 - 1524 煮穴子
 - 1532 炙り海老
 - 1535 まぐろ軍艦
 - 1536 いくら軍艦
 - 1543 炙り鰯 柚子塩
- 1貫 300円 (税込330円)
 - 1541 まぐろ
 - 1542 炙りまぐろ

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。

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1,485円) **1,350円**

602 小ぶり海老天丼と
季節の籠盛り3種セット (税込1,485円) **1,350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1,815円) **1,650円**

麵三昧

麵の
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。 麵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
選べる麵セット
1,450円(税込1,595円)



605 小ぶり海老天丼と
選べる麵セット
1,150円(税込1,265円)



604 小ぶり炙り鶏の親子丼と
選べる麵セット
1,150円(税込1,265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。