

和食のご馳走

食べ放題

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。

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
羊額

シニア(65岁以上)
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。



<p>国産牛</p> <p>ご注文いただけるお肉</p> <p>国産牛</p> <p>上撰牛</p> <p>厳選豚</p>	<p>上撰牛</p> <p>ご注文いただけるお肉</p> <p>上撰牛</p> <p>厳選豚</p>	<p>厳選豚</p> <p>ご注文いただけるお肉</p> <p>厳選豚</p>
---	--	---

プレミアムコース〈揚げたて天ぷら・しゃぶしゃぶ・一品料理〉

<p>お人様</p> <p>6,000円 (税込6,600円)</p>	<p>お人様</p> <p>4,800円 (税込5,280円)</p>	<p>お人様</p> <p>4,000円 (税込4,400円)</p>
---	---	---

スタンダードコース〈しゃぶしゃぶ・一品料理〉

<p>お人様</p> <p>5,800円 (税込6,380円)</p>	<p>お人様</p> <p>4,300円 (税込4,730円)</p>	<p>お人様</p> <p>3,400円 (税込3,740円)</p>
---	---	---

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
こだわし

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上がりください。

昆布だし

和の基本
「ごま味」

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)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。

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。

しゃぶしゃ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。
 - ご注文はグループ内で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。●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。



デザート

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

かごの屋アイスバフェ (森半抹茶 / 北海道ミルク)

+300円
(税込330円)

※写真は「森半抹茶」選択イメージです。

お鍋のメ [麺・雑炊]

ラーメン

うどん

雑炊セット

そば

お子さまメニューも!

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おります。

茶碗蒸し

汁物

白ご飯

ミニまぐろ丼

明太子

冷やそば

冷やうどん

※麺はそばと同じ釜で茹でております。

きゅうりの浅漬け

枝豆

野菜・きのこ お鍋の具材

彩り細切り野菜

白菜

フリルレタス

水菜

白ねぎ

小松菜

春雨

わかめ

えのき

舞茸

豆腐

湯葉

しめじ

しゃぶしゃぶモツアレラ

しゃぶしゃぶ餅

よもぎ生麩

一品料理

若鶏のから揚げ

ひとくち海老フライ

揚げたて 胡麻団子

タコのから揚げ

チーズスティック

ポテトフライ

揚げ餃子

しゃぶしゃぶ

国産牛

上撰牛

厳撰豚

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

モツアレラ入り

※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。
※また、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。

揚げたて 天ぷら

プレミアム
コース限定

海老天ぷら盛合せ

海鮮天ぷら盛合せ

湯葉と生麩の天ぷら盛合せ

お好みな天ぷらで天丼もお楽しみいただけます。

天丼ダレ

お一つよりご注文いただけます。

なす

かぼちゃ

れんこん

トマト

舞茸

えのき

鶏

タコ

明太子大葉巻き

餅

厚焼き玉子

雪見だいふく

クリスマス揚げ

※写真は盛り付け例です。

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。●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。