

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



かごの屋
 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)

※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
 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。

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。

151

春の味覚御膳

3,500円
 (税込3,850円)

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
 国産牛のつゆしやぶ
 小ぶり鯛めし
 汁物・香の物

かごの屋
 和食
 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。