

## 和のごちそう

和旬  
食彩

161

## 夏の味覚御膳

3,500円  
(税込3,850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。

● 当店では調理場・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。

かごの屋  
らんまん弁当

162

白ご飯

2,000円  
(税込2,200円)

163

鰻せいろご飯

2,500円  
(税込2,750円)

※写真は「鰻せいろご飯」  
選択イメージです。

お品書き  
白ご飯または鰻せいろご飯  
籠仕立てあれこれ  
夏の天ぶら  
(鰻・ズッキーニ・とうもろこし)  
蒸し鶏と野菜マリネ  
土佐酢ジユレカ  
万願寺とうがらし豆腐  
四種野菜の冷やし鉢  
まぐろと鰯ちらり  
茶碗蒸し  
汁物・香の物

164

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。

●当店では調理場・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。



## 夏の天ぷら盛合せとお造り定食

釜ご飯・汁物・香の物

**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。

夏の天ぷら  
盛合せ

お造り  
まぐろ  
鰯  
ちらり

海老  
パプリカ  
とうもろこし  
ズッキーニ  
なす  
かぼちゃ



## 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。

311

冷  
彩菜うどん／そばと天ぷらセット

麺はそばと同じ金で茹でております。

**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。

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。

166

## ひつまぶし膳

2,900円  
(税込3,190円)

美味しさ三通り  
その① まずはそのまま  
その② お好みの薬味を添えて  
その③ メはさらりとだし茶漬けで



\*写真は「ざるうどん」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。  
麺はそばと同じ金額であります。

168

鰻せいろご飯と  
選べる麺セット  
香の物付

1,700円  
(税込1,870円)

ねばりっこ  
とろろを追加  
+400円  
(税込440円)

麺の大盛り  
+100円  
(税込110円)



167

鰻せいろご飯と  
夏の籠盛り3種セット  
茶碗蒸し・汁物・香の物付

1,900円  
(税込2,090円)

169

ミニとろろそばと  
夏の籠盛り3種セット  
鳥取県産長いも「ねばりっこ」使用  
夏の天ぷら付

1,500円  
(税込1,650円)



夏の天ぷら  
とうもろこし  
ズッキー

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。

●当店では調理場・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。

2025.06\_E

※籠盛り3種の内容は季節により異なります。

### 選べる肉料理

※写真は「国産牛つゆしゃぶ」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。

汁物  
茶碗蒸し

季節の籠盛り3種  
天ぷら  
にぎり寿司

サーロインステーキ

国産牛土鍋すき焼き

国産牛つゆしゃぶ

厳撰豚つゆしゃぶ

## かごの屋御膳

美味しいあれこれ

和のごちそう

和旬彩



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

国産牛つゆしゃぶ

3,200円(税込3,520円)



211

厳撰豚つゆしゃぶ

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。

2025.03\_E

# かごの屋特製つゆしゃぶ

天ぷら・〆のそば付

221

厳撰豚

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)



1501	1402	1064	1062	追加
にぎり寿司	白ご飯	雑炊セット	そば (半玉)	
5貫司				
税込 1,120円 1,000円	税込 2,200円 2,000円	税込 2,750円 2,500円	税込 2,750円 2,500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  
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。

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。



※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、土鍋が大変熱になりますのでご注意ください。



226	上撰牛
	1,800円 (税込1,980円)
227	国産牛
	2,300円 (税込2,530円)

土鍋すき焼きと天ぷら定食  
釜ご飯・汁物・香の物



※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、土鍋が大変熱になりますのでご注意ください。



季節の籠盛り3種定食  
土鍋すき焼きと

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。

釜ご飯・汁物・香の物

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。

●当店では調理場・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。

2025.03\_E

231

サーキーイン  
ステーキ定食

2,900円  
(税込3,190円)



釜の屋  
釜ご飯



232

サーキーインステーキと  
天ふら定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,300円  
(税込2,530円)

サーキーイン  
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キーイン本来の旨みをたっぷりお楽しみください。



233

サーキーインステーキと  
お造り定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,600円  
(税込2,860円)



241

ハーバード  
天ふら定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,100円  
(税込2,310円)

釜の屋  
釜ご飯



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。

2025.06\_E

## 夏の彩菜おかず葉味

オクラ・パプリカ  
揚げなす・かぼちゃ  
みょうが・野菜マリネ  
きんぴらごぼう・ねぎ  
すだち

311

冷

## 彩菜うどん／そばと天ぷらセット

1,600円  
(税込1,760円)

麺はそばと同じ釜で茹でてあります。

\*写真は「うどん」選択イメージです。



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  
おかげ葉味と一緒に  
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種セツト

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。

2025.06\_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。

●当店では調理場・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。

2025.03\_E

2人前より承ります。

# しゃぶしゃぶ

# すき焼き

## 1001 国産牛しゃぶしゃぶ

国産牛・野菜盛合せ  
選べる鍋の△一人前  
2,700円  
(税込2,970円)

## 1002 国産牛すき焼き

国産牛・野菜盛合せ  
△のうどん  
△麺はそばと同様であります。茹でてあります。一人前  
2,700円  
(税込2,970円)

## 追加お肉

1011 国産牛  
(税込)  
1,200円  
1,320円

1012 上撰牛  
(税込)  
600円  
660円

1013 厳撰豚  
(税込)  
400円  
440円

1014 炙り鶏  
(税込)  
300円  
330円

1015 特製鶏つみれ  
(税込)  
400円  
440円

●「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。

## 追加お野菜

1021~ 1031~ 野菜盛合せ  
各500円  
(税込)  
550円

追加野菜  
各200円  
(税込)  
220円

※詳しくは別メニューをご覧ください。

## 追加〆もの

1061 うどん (半玉)  
250円  
(税込)  
275円

1062 そば (半玉)  
275円  
(税込)  
275円

1063 ラーメン (半玉)  
275円  
(税込)  
275円

麺はそばと同じ金で茹でております。

1151 鮓ちり～紀州梅肉たれ～  
600円(税込660円)

1152 まぐろと鮓ちり  
1,000円(税込1,100円)

1302 まぐろのお造り  
800円(税込880円)

# 夏の逸品

蒸し鶏と野菜マリネ  
万願寺とうがらし豆腐  
四種野菜の冷やし鉢



1155 夏の籠盛り3種  
800円(税込880円)



1153 しらすのミニサラダ  
～柚子醤油ドレッシング～  
450円(税込495円)



1154 鳥取県産ねばりっころろそば  
1,100円(税込1,210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。

●当店では調理場・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。

# かごの屋自慢の 逸品料理

## 鉄板焼き



※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。  
コンロ、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

1081

サーキュ  
スティ  
ーク

一人前  
1,600円  
(税込1,760円)

追加  
お肉・お野菜

1083 1082

焼き野菜盛合せ  
サーキュ

500円  
(税込)  
550円  
(税込)  
500円  
(税込)  
700円  
(税込)  
700円  
(税込)

## 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)



1351 海老天ぷら盛合せ  
800円(税込880円)

1357 ポテトフライ 400円(税込440円)  
1358 チーズステック 500円(税込550円)  
1359 揚げ餃子 400円(税込440円)

1371 煮込みハンバーグ 1,600円(税込1,760円)

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 鯛  
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 炙り鯛 柚子塩

1貫 300円(税込330円)

1541 まぐろ  
1542 炙りまぐろ

## 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)

麺はそばと同じ釜で茹でております。

## 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)

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。

●当店では調理場・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。

ランチ

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)



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)



603 海鮮ちらし寿司と  
季節の籠盛り3種セット(税込1,870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。

麺はそばと同じ金で茹でております。



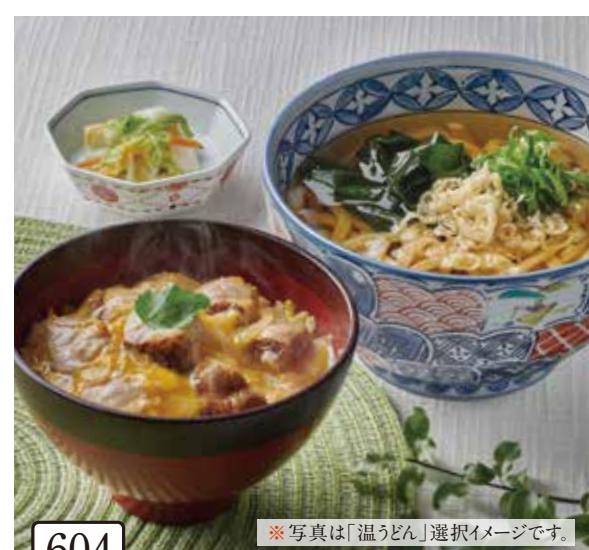
※写真は「ざるそば」選択イメージです。

606 海鮮ちらし寿司と  
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。

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



※写真は「温うどん」選択イメージです。

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。

2025.03\_E