

【販売実施店】

- | | |
|--|--|
| <p><大阪府> 服部店・寝屋川店・花園ラグビー場北店・東淀川店・都島店
池田市役所前店・森小路インター東店・深江橋店・京橋東野田店
豊中少路店・三国本町店・茨木春日店・くずは店
長居西店・平野区役所西店・岸和田店・藤井寺インター南店
大阪ドームシティ店・岸里店・阿倍野王子町店・菱屋西店</p> | <p><京都府> 北大路下鴨店・城陽久津川店</p> |
| <p><兵庫県> 宝塚店・塚口店・芦屋店・神戸住吉店・三田ウッディタウン店
阪神春日野道駅前店・川西多田店・尼崎昭和通店
加古川駅前店・姫路市民会館前店</p> | <p><滋賀県> 草津矢倉店</p> |
| | <p><奈良県> 奈良新大宮店・学園前店
奈良橿原店・奈良王寺店</p> |
| | <p><和歌山県> JR和歌山駅前店</p> |

かごの屋 オーダーバイキング
ご馳ししゃぶ 和食のごちそう
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。
 - ご注文はグループの皆様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し上がりいただけます。
 - 小学生以下のお客様のご注文は、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。●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。



2025.05.W

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)
グラス交換制とさせていただきます。
※飲み放題はグループの皆様全員でご注文ください。
※飲み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。

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。



国産牛
ご注文いただけるお肉

国産牛

上撰牛 厳撰豚



上撰牛
ご注文いただけるお肉

上撰牛

厳撰豚



厳撰豚
ご注文いただけるお肉

厳撰豚

プレミアムコース<天ぷら・にぎり寿司・しゃぶしゃぶ・一品料理>

お人様 6,100円
(税込6,710円)

お人様 4,900円
(税込5,390円)

お人様 4,100円
(税込4,510円)

スタンダードコース<しゃぶしゃぶ・一品料理>

お人様 5,900円
(税込6,490円)

お人様 4,400円
(税込4,840円)

お人様 3,500円
(税込3,850円)

つゆだし
やさしい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。



鯛だし
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。



すき焼きだし
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。



昆布だし
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
お召し上がり
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
半額

シニア(65才以上)
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。



お子さま用
メニューも!



和食のごちそう
食べ放題

かごの屋 オーダーバイキング
ご馳ししゃぶ
GOCHI-SHABU

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。



デザート

好きなデザートをお一人
1品お選びください



プレミアムデザートに変更



プレミアムコース限定

天ぷら

揚げたて 熱々をお届け

サラダ

豆腐と海藻のミニサラダ ~焙煎胡麻ドレッシング~

海老天ぷら盛合せ

鶏天ぷら盛合せ

湯葉と生麩の天ぷら盛合せ

季節のミニサラダ
ただ今季節の内容は、係りの者にお訊ねください。

にぎり寿司

1貫よりご注文いただけます。すべりわさび抜きをご提供しております。

煮穴子 炙り海老 炙りサーモン 炙り鯛 炙り柚子塩 いか 柚子塩

玉子 海老 鰯 サーモン いか まぐろ

海老マヨ サーモンマヨ 炙りサーモン モツツアレラ 炙り海老 モツツアレラ 炙りサーモン モツツアレラ

コーンマヨ軍艦 サーモンマヨ軍艦 明太子軍艦

一品

茶碗蒸し

明太子

ご飯

汁物

きゅうりの浅漬け

枝豆

お子さまメニュー

お子さま アメリカンドッグ

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います。

揚げ物

揚げ餃子

ひとつち海老フライ

若鶏のから揚げ

チーズスティック

タコのから揚げ

ポテトフライ

揚げたて 胡麻団子

おすすめ お鍋のメ [麺・雑炊]

うどん

そば

ラーメン

雑炊セット

しゃぶしゃぶ

国産牛

上撰牛

厳選豚

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

モツツアレラ

※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。 ※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し上がりください。

野菜・きのこ お鍋の具材

白菜

水菜

フリルレタス

小松菜

彩り 細切り野菜

白ねぎ

えのき

舞茸

豆腐

春雨

わかめ

湯葉

よもぎ生麩

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。 ●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。