



夏の味覚御膳

汁物・香の物



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。

●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

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)

お品書き

白ご飯または鰻せいろご飯
籠仕立てあれこれ

夏の天ぷら

(鱈・ズッキーニ・とうもろこし)

蒸し鶏と野菜マリネ

土佐酢ジュレかけ

万願寺とうがらし豆腐

四種野菜の冷やし鉢

まぐろと鰹ちり

茶碗蒸し

汁物・香の物

※写真は「鰻せいろご飯」
選択イメージです。



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。



165

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
海老
鱧
パプリカ
とうもろこし
ズッキーニ
なす
かぼちゃ

お造り
まぐろ
鱧
ちり

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。

166

ひつまぶし膳

天ぷら・香の物2種

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

めはさらりと

だし茶漬けで



168

鰻せいろご飯と 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
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。

ねばりっこ
とろろを追加
+400円
(税込440円)



※写真は「ざるうどん」選択イメージです。

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

1,850円
(税込2,035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
ズッキーニ

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。



※籠盛り3種の内容は季節により異なります。

※写真は「国産牛つゆしゃぶ」「イメーグ」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

厳選豚つゆしゃぶ

国産牛つゆしゃぶ

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

国産牛つゆしゃぶ

3,100円(税込3,410円)



211

厳選豚つゆしゃぶ

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。

メはおそばで
つゆだしにきつとくぐらせ
つけそば風どうぞ

かこの屋特製つゆしゃぶ

天ぶら・メのそば付

221

厳選豚

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)

※写真は「厳選豚つゆしゃぶ」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、土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

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。

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

226 上撰牛
1,700円 (税込1,870円)

227 国産牛
2,200円 (税込2,420円)

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。

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)

釜

飯

か

の

屋

※「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。

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)

釜

飯

か

の

屋

※「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。

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)

釜

飯

か

の

屋

※「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。

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)

釜

飯

か

の

屋

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。

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。

夏の彩菜おかず薬味
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

※写真は「うどん」選択イメージです。

1,600円
(税込1,760円)

麺はそばと同じ釜で茹でております。



たつぷりのすりごまにかこ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。

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。

かごの屋

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
選べる鍋のメ

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
メのうどん ※種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)



※写真は2人前イメージです。

※「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。



※「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。

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 厳選豚

(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~ 野菜盛合せ

(税込) 550円
各200円
各220円

1031~ 追加野菜

※詳しくは別メニューをご覧ください。

追加メもの

1061 うどん (半玉)

(税込) 275円
250円

1062 そば (半玉)

(税込) 275円
250円

1063 ラーメン (半玉)

(税込) 275円
250円

1064 雑炊セット

(税込) 275円
250円

麺はそばと同じ釜で茹でております。

夏の逸品

1151 鰯ちり〜紀州梅肉たれ〜
600円(税込660円)

1152 まぐろと鰯ちり
1,000円(税込1,100円)

1302 まぐろのお造り
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 ねばりっことろろそば
1,100円(税込1,210円)

1155 夏の籠盛り3種
800円(税込880円)

蒸し鶏と野菜マリネ
土佐酢ジュレかけ
万願寺とうがらし豆腐
四種野菜の冷やし鉢

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。

1083

焼き野菜盛合せ

(税込550円)

1082

サーロイン

(税込770円)

追加
お肉・お野菜

1081

サーロイン
ステーキ

一人前
1,600円
(税込1,760円)



かごの屋自慢の
逸品料理

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)

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

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



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)

- 1371

煮込みハンバーグ

1,600円 (税込1,760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)

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)

麺はそばと同じ金で茹でております。

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。 ● 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 1,350円
(税込1,485円)

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

603 海鮮ばらちらし寿司と
季節の籠盛り3種セット 1,650円
(税込1,815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。



※写真は「ざるそば」選択イメージです。

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)



※写真は「ざるそば」選択イメージです。

605

小ぶり海老天丼と
選べる麵セット
1,150円(税込1,265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。