



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
龍仕立てあれこれ
夏の天ぷら
(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
まぐろと鰻ちり
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
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。



161
夏の味覚御膳
3,500円
(税込3,850円)

鰻ちりり・紀州梅肉たれ
夏の籠盛り3種
夏の天ぷら
鰻・ズッキーニ・とうもろこし
サーロインステーキ
鰻せいろご飯
汁物・香の物



※「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。

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

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)

お造り

まぐろ

鱧

ちり

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

168

鰻せいろご飯と

選べる麺セット

1,700円

(税込1,870円)

鰻の

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

1,900円

(税込2,090円)

茶碗蒸し・汁物・香の物付

169

鳥取県産長いも「ねばりっこ」使用

三とろろそばと

夏の籠盛り3種セット

1,500円

(税込1,650円)

夏の天ぷら

とうもろこし

ズッキーニ

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。

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。

2025.06.E

期間限定 7月9日〜7月31日

和食しるふしや
かづ屋

うなぎ

土用の丑の日

011

うなぎ

汁物・香の物2種

3,200円
(税込3,520円)



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

一まずはそのまま

二お好みの薬味を添えて

三メはさらりと、だし茶漬けで



012

うなぎ玉せいろ蒸しと夏の籠盛り3種セット

白ご飯・汁物・香の物

2,400円
(税込2,640円)



うなぎの美味しさを引き立てる

山椒

日本一の生産量を誇る和歌山県有田川町の「ぶどう山椒」のみを使用した、唯一無二の香りとしびれが特徴です。



※天候など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り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などの理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。●掲載の写真はすべてイメージです。
●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。

2025.07