



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  
(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  
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。

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



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

和  
の  
ごちそう  
和旬  
食彩



※「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。

166

ひつまぶし膳

天ぷら・香の物2種

2,900円

(税込3,190円)

美味しざ三通り

その①

まずはそのまま

その②

お好みの

華味を添えて

その③

メはさらりと

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)

※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

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)

鰻の

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。

麺はすべて「同じ」金で茹でております。

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

夏の日ぷら付

1,500円

(税込1,650円)

鳥取県産長いも「ねばりっこ」使用

夏の天ぷら

とろろ

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)

夏の天ぷら

とろろ

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。

期間限定 7月9日～7月31日

和食しるふしや  
かづの屋

# 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)



## 山椒

うなぎの美味しさを引き立てる

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