

かど屋
美味しいお献立



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。

おもちゃが
ひとつなれるよ!

おこさま メニュー



ドリンクを
お忘れください。
オレンジ・アップル・コーラ
ジンジャーエール
レモネードスカッシュ
メロンソーダ

※ご注文は小学生以下のお子様に限らせていただきます。



700

わらべ膳

お一人様
1,500円
(税込1,650円)



麺はそばと同じ釜で茹でております。



701

おこさまランチ
619円(税込680円)



702

おこさますしランチ
664円(税込730円)



711 おこさまドリンク

オレンジ・アップル・コーラ
ジンジャーエール
レモネードスカッシュ
メロンソーダ
100円(税込110円)

716 おこさまミルクアイス
300円(税込330円)

721 えらべるおもちゃ
ドリンクセット
200円(税込220円)



703

おこさまうどん(温)
437円(税込480円)

麺はそばと同じ釜で茹でております。



704

おこさまカレー
437円(税込480円)

特定原材料8品目
(卵・乳・小麦・そば・落花生・海老・かに・くるみ)を
含まないカレーです。※りんご果汁を使用しております。



706

おこさま
ポテトフライ
200円(税込220円)



甘味



限定
夏季

3642
徳島県産すだちの
ジュレジャーベットの
300円(税込330円)

フロート 各450円(税込495円)



3614

京都宇治産
抹茶わらび餅
700円(税込770円)



3626

利休(りきゅう)
350円(税込385円)



3612

京都宇治産
抹茶ティラミス
600円(税込660円)



3647

北海道ミルクアイス
300円(税込330円)



3602

北海道ミルクアイスパフェ
550円(税込605円)



3103

コーヒーフロート



3102

コーラフロート



3101

メロンクリームソーダ

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。

2025.08_テスト



味と食感にこだわる

焼たん

一度に食べる分だけをお好みの焼き具合で焼いて最後まで熱々で美味しく。



※「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。



※「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。



061

2種の牛たん
鉄板焼き定食
ご飯・汁物・香の物

茶漬け出汁付

2,800円
(税込3,080円)

お肉1.5倍

3,500円
(税込3,850円)

2,650円
(税込2,915円)

お肉1.5倍

3,350円
(税込3,685円)

063 サーロインステーキと
厚切り牛たん定食
ご飯・汁物・香の物
お肉1.5倍
3,300円
(税込3,630円)
4,300円
(税込4,730円)

064 薄切り牛たん
焼きしゃぶ定食
ご飯・汁物・香の物
お肉1.5倍
2,400円
(税込2,640円)
3,000円
(税込3,300円)



べにおすすめ
出汁茶漬け
お好みで
薬味を添えて
さっぱりと。

※写真は「茶漬け出汁付」セットイメージです。
※「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、鉄板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、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

232

サーロインステーキと
天ぷら定食
ご飯・汁物・香の物

2,300円
(税込2,530円)

お肉1.5倍

2,950円
(税込3,245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。

231

サーロイン
ステーキ定食
ご飯・汁物・香の物

2,900円
(税込3,190円)

お肉1.5倍

4,200円
(税込4,620円)



サーロイン

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。

225

国産牛
すき焼き定食

ご飯・汁物・香の物

2,800円
(税込3,080円)

お肉 1.5倍
3,600円
(税込3,960円)

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。

※「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。

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
お好みで
だし茶漬けで

※写真は「ざるうどん」選択イメージです。

227

国産牛
土鍋すき焼きと
天ぷら定食

ご飯・汁物・香の物

2,300円
(税込2,530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、土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

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)

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)

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。

241

煮込み
ハンバーグと
天ぷら定食

ご飯・汁物・香の物

2,100円
(税込2,310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、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らず、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。



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
1,900円
(税込2,090円)

※写真は「ざるそば」選択イメージです。



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。

麺三昧

ざるそば／ざるうどん／温うどん
麺はそばと同じ釜で茹でております。
からお選びいただけます。

麺の大盛り
+100円
(税込110円)



夏の天ぷら盛合せ
海老 鱈 パブリカ とうもろこし スッキーニ なす かぼちゃ

お造り
まぐろ 鱈 ちり

165 夏の天ぷら盛合せとお造り定食
ご飯・汁物・香の物

2,200円
(税込2,420円)

313 海鮮ばらちらし寿司と
夏の籠盛り3種セット
茶碗蒸し・汁物付

1,700円
(税込1,870円)



312 にぎり寿司定食
夏の籠盛り3種・天ぷら・茶碗蒸し・汁物

2,000円
(税込2,200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。

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)



かこの屋自慢の逸品料理

「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。

揚げ物



- 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)

天ぷら



- 1351

海老天ぷら盛合せ

800円 (税込880円)

お造り

- 1302

まぐろのお造り

800円 (税込880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)

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)

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)



※「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。

1064

雑炊セット

(税込275円)

1063

ラーメン(半玉)

(税込275円)

1062

そば(半玉)

(税込275円)

1061

うどん(半玉)

(税込275円)

1031～

追加野菜

各200円 (税込220円)

1022

すき焼き野菜盛合せ

(税込550円)

1015

特製鶏つみれ

(税込440円)

1014

炙り鶏

(税込330円)

1011

国産牛

(税込1,320円)

お野菜

「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。

お鍋の追加

お肉

1002

国産牛すき焼き

一人前

2,700円

(税込2,970円)

1501

にぎり寿司5貫

1,100円

(税込1,210円)

1貫

255円 (税込280円)

1524

煮穴子

1貫

300円 (税込330円)

1541

まぐろ

1貫

200円 (税込220円)

1522

海老

1531

鮭

1貫

155円 (税込170円)

1511

玉子

1521

いか

1523

サーモン

夏の逸品

1152

まぐろと鰹ちり

1,000円 (税込1,100円)

1151

鰹ちり～紀州梅肉たれ～

600円 (税込660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)

1155

夏の籠盛り3種

800円 (税込880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。