

かごの屋 美味しいお献立



アレルギー情報は  
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  
ひとつならべるよ!

# おこさま メニュー



※ご注文は小学生以下のお子様に限らせていただきます。



おもちゃ  
つき

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)



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)

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)



3631  
抹茶わらび餅  
400円(税込440円)



3626  
利休(りきゅう)  
350円(税込385円)



3632  
抹茶ティラミス  
400円(税込440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)



3642  
徳島県産すだちの  
ジュレ  
300円(税込330円)

フロート 各450円(税込495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

味と食感にこだわる

# 焼肉

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。



計算された厚みと  
1枚ずつ丁寧に施された隠し包下。  
食べやすさと歯応えの絶妙なバランス。

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)

お肉1.5倍  
2,650円  
(税込2,915円)

お肉1.5倍  
3,350円  
(税込3,685円)



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。



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  
3,000円  
(税込3,300円)

お肉1.5倍  
2,400円  
(税込2,640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。



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  
4,300円  
(税込4,730円)

お肉1.5倍  
3,300円  
(税込3,630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。



# サーロイン



231 サーロイン  
ステーキ定食  
ご飯・汁物・香の物

お肉1.5倍  
4,200円  
(税込4,620円)

お肉1.5倍  
2,900円  
(税込3,190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。



232 サーロインステーキと  
天ぷら定食  
ご飯・汁物・香の物

お肉1.5倍  
2,950円  
(税込3,245円)

お肉1.5倍  
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、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。

# 和

の  
ごちそう

和食  
食彩



161

## 夏の味覚御膳

3,500円  
(税込3,850円)

鱧ちりし紀州梅肉たれ  
夏の籠盛り3種  
夏の天ぷら  
鱧・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。

163

## かごの屋らんまん弁当

2,500円  
(税込2,750円)

お品書き  
鰻せいろご飯  
籠仕立てあれこれ  
夏の天ぷら  
(鱧・ズッキーニ・とうもろこし)  
蒸し鶏と野菜マリネ  
土佐酢シレかけ  
万願寺とうがらし豆腐  
四種野菜の冷やし鉢  
まぐろと鱧ちり  
茶碗蒸し  
汁物・香の物



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)

籠仕立てあれこれ・ミニサーロインステーキ  
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。



## かごの屋御膳

選べる肉料理  
国産牛つゆしゃぶ  
または  
国産牛土鍋すき焼き  
または  
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

※「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・鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。



選べる肉料理  
※写真は「国産牛つゆしゃぶ」イメージです。

214

サーロインステーキ  
3,500円(税込3,850円)

213

国産牛土鍋すき焼き  
3,200円(税込3,520円)

212

国産牛つゆしゃぶ  
3,200円(税込3,520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願いします。●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。  
●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  
メはさらりと  
だし茶漬けで



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。

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)



※コンロ、器が大変熱くなりますのでご注意ください。

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)



※写真は「ざるうどん」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。  
種はそば・同じ釜で茹でております。

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

1,900円  
(税込2,090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。



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  
からお選びいただけます。  
※写真は「ざるそば」選択イメージです。

麺の大盛り  
+100円  
(税込110円)



165

夏の天ぷら盛合せとお造り定食

2,200円  
(税込2,420円)

ご飯・汁物・香の物

お造り  
まぐろ  
鱧  
ちり

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

313

海鮮ばらちらし寿司と  
夏の籠盛り3種セット

1,700円  
(税込1,870円)

茶碗蒸し・汁物付



312

にぎり寿司定食

2,000円  
(税込2,200円)

夏の籠盛り3種・天ぷら・茶碗蒸し・汁物



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 500円 (税込550円)  
 1082 サーロイン 700円 (税込770円)  
 追加 お肉・お野菜  
 1081 サーロインステーキ 1600円 (税込1760円) 一人前



かごの屋自慢の逸品料理

鉄板焼き

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)

酒肴



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)

寿司



1501 にぎり寿司5貫 1,100円 (税込1,210円)

- 1貫 255円 (税込280円)
- 1貫 200円 (税込220円)
- 1貫 155円 (税込170円)

- 1524 煮穴子
- 1522 海老
- 1511 玉子
- 1521 いか
- 1523 サーモン
- 1541 まぐろ
- 1531 鮭



※「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。

かごの屋 囲み鍋

2人前より承ります。

1002

国産牛すき焼き

一人前 2,700円 (税込2,970円)

国産牛・野菜盛合せ  
 べのうどん ※種はそばと同じ釜で茹でております。

お鍋の追加  
 お肉 1,200円 (税込1,320円)  
 1011 国産牛  
 1014 炙り鶏 300円 (税込330円)  
 1015 特製鶏つみれ 400円 (税込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。  
 お野菜  
 1022 すき焼き野菜盛合せ 500円 (税込550円)  
 1031~ 追加野菜 各200円 (税込220円)  
 おもの  
 1061 うどん(半玉) 250円 (税込275円)  
 1062 そば(半玉) 250円 (税込275円)  
 1063 ラーメン(半玉) 250円 (税込275円)  
 1064 雑炊セット 250円 (税込275円)  
 1002 国産牛すき焼き 2,700円 (税込2,970円)  
 1022 野菜盛合せ 500円 (税込550円)  
 1031~ 追加野菜 各200円 (税込220円)



夏の逸品



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



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)

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。