

 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。



かごの屋 オーダーバイキング

ご馳^{GOCHI-}しゃぶ^{SHABU} 和食のごちそう

食^くべ^べ放^{はな}題^{だい} をお楽しみいただくためのお願い

- ご注文はモバイルオーダーをご使用ください。
- ご注文はグループの皆様同一のコースとさせていただきます。
- ご注文の方のみお召し上がりいただけます。
- 小学生以下のお客様のご注文は、大人1名様に対し2名様までをお願いいたします。
- 小学生以下のお客様のみのご注文はお断りさせていただきます。
- 食べ放題は120分(ラストオーダー90分)とさせていただきます。

食べ残しの量が多い場合には、追加料金を頂戴することがございます。

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。● 詳細はアレルギー情報は係の者にお訊ねください。
- 当店は調理・製造器具・設備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、その製造と製造ライン併用施設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。● 季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。
- 当店で使用しているお米はすべて国産です。● 22時以降は深夜料金10%が頂戴いたします。

和食 しゃぶしゃぶ
かざり屋

2025.05_E

ご一緒に
飲み放題は
いかがですか

生ビール付
飲み放題

2,000円
(税込2,200円)



ハイボール・サワー
飲み放題

1,300円
(税込1,430円)



ソフトドリンク
飲み放題

700円
(税込770円)



小学生

400円
(税込440円)

小学生未満

無料

※飲み放題は120分(ラストオーダー90分)
グラス交換制とさせていただきます。
※飲み放題はグループの皆様全員でご注文ください。
※飲み残しの量が多い場合は、追加料金を頂戴
することがございます。

ドリンク単品でもご用意しております。

食べ放題にお飲み物は含まれません。

自転車・自動車を運転される方、
未成年の方への酒類の提供は
お断りいたします。

 国産牛 ご注文いただけるお肉 国産牛 上撰牛 厳撰豚	 上撰牛 ご注文いただけるお肉 上撰牛 厳撰豚	 厳撰豚 ご注文いただけるお肉 厳撰豚
プレミアムコース〈天ぶら・にぎり寿司・しゃぶしゃぶ・一品料理〉		
お人様 6,300円 (税込6,930円)	お人様 5,100円 (税込5,610円)	お人様 4,300円 (税込4,730円)
スタンダードコース〈しゃぶしゃぶ・一品料理〉		
お人様 6,000円 (税込6,600円)	お人様 4,600円 (税込5,060円)	お人様 3,700円 (税込4,070円)

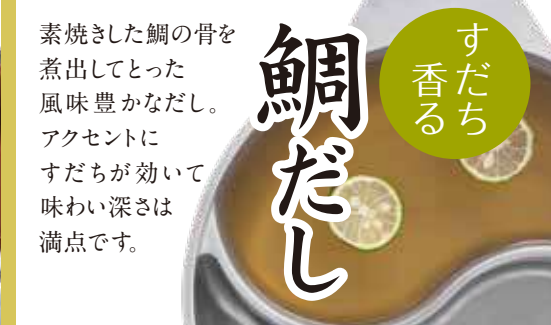


やわらかな甘みのある「九州醤油」に削り節の旨みと香りを活かしたオリジナルのだし。豚肉との相性抜群です。

つゆだし

おすすめ
こだわりの

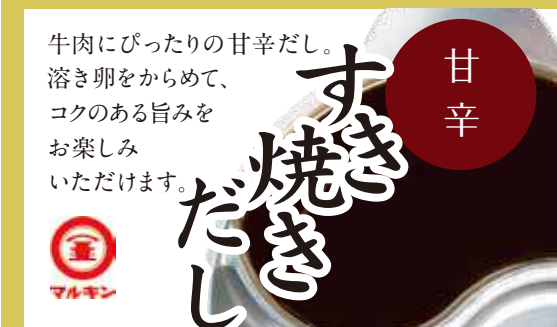




素焼きした鯛の骨を煮出してとった風味豊かなだし。アクセントにすだちが効いて味わい深さは満点です。

鯛だし

すだち
香る

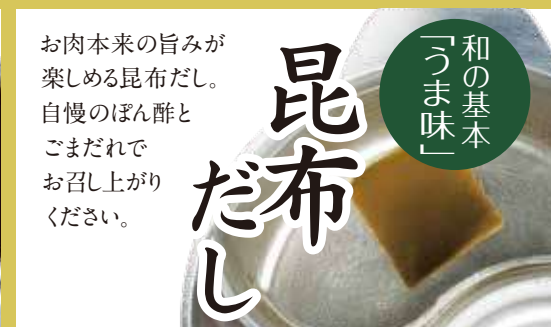


牛肉にぴったりの甘辛だし。溶き卵をからめて、コクの旨みをお楽しみいただけます。

すき焼きだし

甘辛





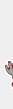
お肉本来の旨みが楽しめる昆布だし。自慢のぼん酢とごまだれでお召上がりください。

昆布だし

和の基本
「うま味」

1

食べ放題コースを
お選びください



小学生未満
無料

小学生
半額

シニア (65才以上)
500円off
(税込550円)

2

おだしを2つお選びください
4つの「おだし」から
お好きな2味をお選びください。

デザート

好きなデザートをお一人
1品お選びください

夏季限定

徳島県産すだちの
ジュレシャーベット

桃のパパロア
ケーキ

抹茶ティラミス

抹茶わらび餅

チョコアイスパール
(ストロベリー・抹茶・クランチ)

雪見だいふく

ホットコーヒー

アイスコーヒー

プレミアムデザートに変更

夏季

8/9〜8/17は
こちらのメニューは
販売いたしません。

300円
+400円
(税込440円)

8/9〜8/17は
こちらのメニューは
販売いたしません。

300円
+300円
(税込330円)

森半抹茶
アイスパフェ

北海道ミルク
アイスパフェ

サラダ

豆腐と海藻のミニサラダ
〜焙煎胡麻ドレッシング〜

季節のミニサラダ
ただ今季節の内容は、
係りの者にお訊ねください。

天ぷら

揚げたて 熱々をお届け

海老天ぷら盛合せ

鶏天ぷら盛合せ

湯葉と生麩の天ぷら盛合せ

にぎり寿司

1貫よりご注文いただけます。
すべておさび抜きで提供しております。

煮穴子
炙り海老
炙りサーモン
炙り鯛
炙り柚子塩
いか 柚子塩
玉子
海老
鰯
サーモン
いか
まぐろ
海老マヨ
サーモンマヨ
炙りサーモン
炙りモツアレ
炙り海老
炙りモツアレ
コーンマヨ軍艦
サーモンマヨ軍艦
明太子軍艦

一品

茶碗蒸し
明太子
ご飯
汁物
きゅうりの浅漬け
枝豆

お子さま
アメリカンドッグ
お子さま
ポテトフライ
お子さま
ハンバーグ
お子さま
うどん
※麺はそばと同じ釜で茹でています。

おすすめ

お鍋のメ[麺・雑炊]

うどん
そば
ラーメン
雑炊セット

揚げ物

揚げ餃子
ひとくち海老フライ
若鶏のから揚げ
チーズスティック
タコのから揚げ
ポテトフライ
揚げたて 胡麻団子

しゃぶしゃぶ

国産牛
上撰牛
厳選豚
炙り鶏

かごの屋
こだわりの
鶏つみれ
鶏つみれ
大葉入り
柚子入り
モツアレ
七味入り

野菜・きのこ
お鍋の具材

白菜
水菜
フリルレタス
小松菜
彩り
細切り野菜
白ねぎ
えのき
舞茸
豆腐
春雨
わかめ
湯葉
よもぎ生麩

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。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●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。●詳細なアレルギー情報は係の者にお訊ねください。●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。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。