

デザート

お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

チョコアイスポール
(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
限定

300円
100円
40円

8/9~8/17は
こちらのメニューは
販売いたしません。

森半抹茶
アイスパフェ

北海道ミルク
アイスパフェ

+300円
(税込330円)

+300円
(税込330円)

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。
すべてわさび抜きでご提供しております。

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
炙りサーモン
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

※コースによって食べられるお肉の種類が異なります。
※お食事用と生肉を取扱うお箸は区別してご利用ください。
また、お箸が足りない場合は係の者にお申し付けください。
※「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。

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。