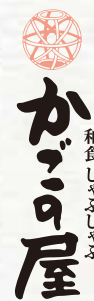
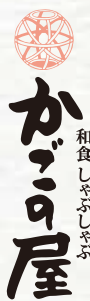


おひるごはん



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
上記のQRコードからご確認ください。



会員特典

小菓子&ドリンクセット

「小菓子」と「セットドリンク」より
それぞれお1つずつお選びください。

※詳しくはデザートメニューをご覧ください



小菓子をご変更いただけます。

※メニューによって追加金額が異なる場合がございます。



+50円
(税込55円)

白玉クリームあんみつ



+150円
(税込165円)

かごの屋アイスパフェ

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。

2113

かごの屋特製

豊穰豚のつゆしゃぶ定食

天ぷら・ご飯・香の物

1,900円
(税込2,090円)メのそば付
2,000円
(税込2,200円)

雑炊用卵

100円
(税込110円)追加で
いかがですか

2111

茶漬け出汁付

海老天ぷらと

季節の籠盛り3種定食

ご飯・汁物・香の物

1,550円
(税込1,705円)

2112

海老天ぷらと

季節の籠盛り3種定食

ご飯・汁物・香の物

1,400円
(税込1,540円)小さめ
ごはん
セット※籠盛り3種の内容は、
季節により異なります。

季節の
籠盛り3種

茶碗蒸し
汁物付

2201

小ぶり炙り鶏の親子丼と
季節の籠盛りセット

1,300円
(税込1,430円)

2203

海鮮ばらちらし寿司と
季節の籠盛りセット

1,600円
(税込1,760円)

2202

小ぶり海老天井と
季節の籠盛りセット

1,300円
(税込1,430円)

知っ得

ランチタイムサービス

※お食事をご注文のお客様に限ります。

一緒にどうぞ

2451

茶碗蒸し

100円
(税込110円)

2452

豆腐と海藻の
ミニサラダ
〜焙煎胡麻ドレッシング〜

300円
(税込330円)

ソフトドリンク

200円
(税込220円)

コーヒー(ホット/アイス)
紅茶(ホット/アイス)
ウーロン茶
オレンジジュース
アップルジュース
他

詳しくはドリンクメニューを
ご覧ください。

2450

茶漬け出汁

150円
(税込165円)

定食の汁物を
あさりの味噌汁
に変更

+250円
(税込275円)

ご飯の大盛り

+50円
(税込55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。



追加で
いかがですか



271 牡蠣フライ
1個

300円
(税込330円)



2351 数量限定

銀鱈の西京焼きと
ご馳走小鉢定食

ご飯・汁物・香の物

2,200円
(税込2,420円)



※ご馳走小鉢の内容は、季節により異なります。

※ご注文いただいてから調理いたしますのでお時間を頂戴します。

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。



※写真は「国産牛土鍋すき焼き」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・土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

牡蠣フライと
土鍋すき焼き定食

ご飯・汁物・香の物

2318 国産牛
2,800円
(税込3,080円)

987 松阪牛
4,300円
(税込4,730円)



※籠盛りの3種の定食は、季節により異なります。

2319 牡蠣フライと
季節の籠盛り3種定食

ご飯・汁物・香の物

1,900円
(税込2,090円)



※写真は「国産牛土鍋すき焼き」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・土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

※ご馳走小鉢の内容は、季節により異なります。

すき焼き
割り下

かこの屋の
こだわり

深みのある旨味、
芳醇な香りが特長の
本醸造濃口醤油に
ふんだんな本みりん、
2種の砂糖をブレンド、
すっきりとした後味で
飽きのこない味わいに
仕上げました。

マルキン

土鍋すき焼きと
ご馳走小鉢定食

ご飯・汁物・香の物

2316 国産牛
2,500円
(税込2,750円)

986 松阪牛
4,000円
(税込4,400円)

2320 天ぷら盛合せと
ミニ国産牛鉄板焼き定食

ご飯・汁物・香の物

1,800円
(税込1,980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。

井もの
選べる

海鮮
ばらちらし
寿司
+300円
(税込330円)

小ぶり海老天井
香の物付

小ぶり炙り鶏の親子井
香の物付

2263
天ぶらぶっかけそば／うどんと
選べる井セット
1,450円
(税込1,595円)

※写真は「天ぶらぶっかけうどんと小ぶり炙り鶏の親子井」選択イメージです。



麺三昧

・ざるそば・ざるうどん
・温そば・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。

2251
海老天ぶらの天ざる 1,450円
(税込1,595円)

※写真は「ざるそば」選択イメージです。



2254
海鮮ばらちらし寿司と
選べる麺セット
1,400円 (税込1,540円)



2253
小ぶり海老天井と
選べる麺セット
1,100円 (税込1,210円)



2252
小ぶり炙り鶏の親子井と
選べる麺セット
1,100円 (税込1,210円)

さば棒寿司
金華さば使用。
鯖の旨味が強く上品な
味わいを、炙りの両方でお
楽しみください。

加賀れんこん
加賀野菜の一つで、
石川県金沢市を中心に栽培。
節と節の間が短く、
肉厚で食べ応えがあります。

さば棒寿司

※写真は「さば棒寿司 付」イメージです。
※「お肉」はよく加熱してお召上がりください。
※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。

1,500円
(税込1,650円)

さば棒寿司 付
1,800円
(税込1,980円)

1164
合鴨と
加賀れんこんの
せいろそば

秋季限定

麺の大盛り
+100円
(税込110円)

1,500円
(税込1,650円)

さば棒寿司 付
1,800円
(税込1,980円)

1416
豊穰豚の
あご出汁せいろそば

麺の大盛り
+100円
(税込110円)

1,600円
(税込1,760円)



さば棒寿司 付
1,900円
(税込2,090円)

あご出汁

「あご」とは九州北部から
日本海側の地域で
呼ばれている「トビウオ」の呼称。
深い旨味がありながら
すっきりとした上品な
口当たりが特徴です。
食前に飲むことで
香ばしさ・旨味を引き出し、
美味しさが増した
かごの屋のこだわりのつゆだしで
つけそばをお楽しみください。

※写真は「豊穰豚のあご出汁せいろそば」イメージです。
※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。

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。