

かごの屋

和

旬
食彩

のごちそう

171

秋の味覚御膳

3,500円
(税込3,850円)

鰹のタタキ

秋の籠盛り3種

加賀れんこんの

はさみ揚げ

和牛土鍋すき焼き

松茸せいろご飯

汁物・香の物



※「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。



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。

かごの屋
秋のらんまん弁当

172

白ご飯

2,000円
(税込2,200円)

173

松茸
せいろご飯

2,500円
(税込2,750円)



お品書き
白ご飯または松茸せいろご飯
籠仕立てあれこれ
加賀れんこんのはさみ揚げ
合鴨とほうれん草の白和え
栗豆腐
あんかけ里芋饅頭
まぐろと鰹のタタキ
茶碗蒸し
汁物・香の物



※写真は「松茸せいろご飯」
選択イメージです。



※「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・鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

ご一緒に
合鴨と焼きねぎの
すき焼き仕立て

+500円
(税込550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。



お造り
まぐろ
鰹のタタキ

秋の天ぷら
盛合せ
海老
加賀れんこんの
はさみ揚げ
舞茸
えのき
なす
かぼちゃ

174

秋の天ぷら盛合せとお造り定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,200円
(税込2,420円)

あさりの味噌汁付

2,450円
(税込2,695円)

写真は「あさりの味噌汁付」イメージです。



あさりの味噌汁

定食メニューの汁物を

+250円(税込275円) で変更いただけます。



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。



175

合鴨と加賀れんこんのせいろそば
さば棒寿司付

1,800円
(税込1,980円)

麺の大盛り
+100円
(税込110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。

加賀れんこん
加賀野菜の一つで石川県金沢市中心に栽培。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
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。



177

松茸せいろご飯と
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
・温そば／温うどん
からお選びいただけます。
麺はそばと同じ釜で茹でております。

※写真は「温うどん」選択イメージです。



176

松茸せいろご飯と
秋の籠盛り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。 2025.10_E



※籠盛り3種の内容は季節により異なります。

選べる肉料理
※写真は「国産牛つゆしやぶ」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、鍋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
- 豊穰豚つゆしやぶ ほうじょうとん または
- 国産牛つゆしやぶ または
- 国産牛土鍋すき焼き または
- 季節の籠盛り3種
- 天ぷら
- にぎり寿司
- 茶碗蒸し
- 汁物



213 国産牛土鍋すき焼き

3,200円(税込3,520円)



212 国産牛つゆしやぶ

3,200円(税込3,520円)



211 豊穰豚つゆしやぶ

3,100円(税込3,410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。



かごの屋特製つゆしやぶ定食

天ぷら・鶏つみれ・釜ご飯・香の物



鶏つみれ

221

豊穰豚 ほうじょうとん
(肩ロース・バラ)

2,100円
(税込2,310円)

223

国産牛

2,900円
(税込3,190円)

988

松阪牛

4,500円
(税込4,950円)

※写真は「豊穰豚つゆしやぶ」イメージです。
※「お肉」「つみれ」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。



豊穰豚

ほうじょうとん
国産のお米で育った
豊穰豚は、もっちりとした
肉質が特徴です。

つゆだし

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・牛肉との
相性抜群です。

柚子こしょう

大分発祥の唐辛子調味料で
柚子・唐辛子・塩のみを
使用したこだわりのひと品
つゆだしの相性を考え
塩分を抑えた
かごの屋オリジナルです。

追加のメニュー

1062

そば (半玉)

2,500円
(税込2,750円)

1064

雑炊セット

2,500円
(税込2,750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。

2025.10_個店



かごの屋名物
すき焼き定食
釜ご飯・汁物・香の物



225 国産牛 お肉1.5倍
2,800円 3,600円
(税込3,080円) (税込3,960円)

972 松阪牛 お肉1.5倍
4,500円 6,000円
(税込4,950円) (税込6,600円)

※写真は「国産牛すき焼き」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、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

土鍋すき焼きと
ご馳走小鉢定食
釜ご飯・汁物・香の物



237 国産牛
2,600円
(税込2,860円)

986 松阪牛
4,000円
(税込4,400円)

※ご馳走小鉢の内容は季節により異なります。

※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。



すき焼き
割り下
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と、
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。



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。

2025.10_個店

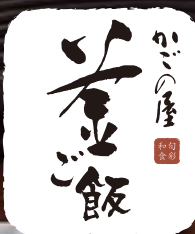
246

国産牛
鉄板焼き定食

3,100円
(税込3,410円)

お肉1.5倍
4,100円
(税込4,510円)

釜ご飯・汁物・香の物



※「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、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

247

国産牛
鉄板焼きと
天ぷら定食

2,400円
(税込2,640円)

釜ご飯・汁物・香の物



※「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、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

248

国産牛
鉄板焼きと
お造り定食

2,700円
(税込2,970円)

釜ご飯・汁物・香の物



※「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、鉄板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

2,100円
(税込2,310円)

釜ご飯・汁物・香の物



※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。 2025.10_9



数量限定

253

銀鱈の西京焼きと
ご馳走小鉢定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,300円
(税込2,530円)

※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。

※ご馳走小鉢の内容は季節により異なります。



牡蠣フライと土鍋すき焼き定食

釜ご飯・汁物・香の物

267
国産牛
2,900円
(税込3,190円)

987
松阪牛
4,300円
(税込4,730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。

追加の牡蠣フライは
いかがですか



271 牡蠣フライ
1個 300円(税込330円)

※籠盛り3種の内容は季節により異なります。



268 牡蠣フライと
季節の籠盛り3種定食

釜ご飯・汁物・香の物

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。

2025.10_個店

175

合鴨と加賀れんこんの
せいろそば
そば棒寿司付
1,800円
(税込1,980円)

麺の大盛り
+100円
(税込110円)



※「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。



407

豊穰豚のあご出汁
そば棒寿司付
1,900円
(税込2,090円)

麺の大盛り
+100円
(税込110円)

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。



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。
食前に炙ることで
香ばしさ・旨味を
引き出し美味しさが増した
かこの屋こだわりのつゆだしで
つけそばをお楽しみください。

404

海老天ぷらの
天ざる
1,450円
(税込1,595円)

麺の大盛り
+100円
(税込110円)



・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。
麺はそばと「同じ釜で茹でております。」

※写真は「ざるそば」選択イメージです。

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。



※籠盛り3種の内容は季節により異なります。

312

にぎり寿司定食

季節の籠盛り3種
天ぷら・茶碗蒸し・汁物

2,000円
(税込2,200円)



※籠盛り3種の内容は季節により異なります。

313

海鮮ばらちらし寿司と
季節の籠盛り3種セット

茶碗蒸し・汁物付

1,700円
(税込1,870円)



・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。
麺はそばと同じ釜で茹でております。

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)

麺の
大盛り
+100円
(税込110円)

※写真は「ざるそば」選択イメージです。



・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。
麺はそばと同じ釜で茹でております。

403

にぎり寿司と
選べる麺セット

1,900円
(税込2,090円)

麺の
大盛り
+100円
(税込110円)

※写真は「ざるそば」選択イメージです。

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。

2025.10_9

松阪牛

柔らかく、
舌触りがなめらか。
深みのある甘く
上品な香りが特徴。
きめ細かいサシが美しい、
日本有数のブランド牛です。



Matsusaka Beef



983 松阪牛ミニ鉄板焼き らんまん弁当

“Ranman”
Japanese set meal in a basket
with Matsusaka beef mini grill

3,500円(税込3,850円)

お品書き
籠仕立てあれこれ
加賀れんこんの
はさみ揚げ
合鴨と
ほうれん草の白和え
栗豆腐
あんかけ里芋饅頭
まぐろと鰹のタタキ
松阪牛ミニ鉄板焼き
茶碗蒸し
白ご飯・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。

975

松阪牛鉄板焼き定食

Japanese style grilled
sliced Matsusaka beef
set meal

ご飯・汁物・香の物

4,500円(税込4,950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。



※写真は「すき焼き定食」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、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

972

松阪牛すき焼き定食

Matsusaka beef Suki-yaki set meal 4,500円
 (税込4,950円)

ご飯・汁物・香の物

お肉1.5倍 A large serving of Matsusaka beef

6,000円
 (税込6,600円)

986

松阪牛土鍋すき焼きと
 ご馳走小鉢定食

Matsusaka beef Suki-yaki and Tempura set meal 4,000円
 (税込4,400円)

ご飯・汁物・香の物



※「お肉」「鶏つみれ」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。

988

かごの屋特製
 松阪牛つゆしゃぶ定食

Matsusaka beef Shabu-shabu with original stock using soy sauce as a base and Tempura set meal

鶏つみれ・ご飯・汁物・香の物

4,500円(税込4,950円)



単品のお鍋もご用意しております。
 ～二人前より承ります～

977 松阪牛すき焼き

Matsusaka beef Suki-yaki (Minimum order of 2 servings)
 松阪牛・野菜盛り合わせ
 べのうどん ※そばと同じ釜で茹でています。

1人前 4,500円(税込4,950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。



※「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。

978 追加) 松阪牛(しゃぶしゃぶ・すき焼き)

979 追加) 松阪牛(鉄板焼き)
 各2,500円(税込2,750円)

1031~ 追加) 野菜各種 200円(税込220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。

かごの屋名物
すき焼き

牛肉・野菜盛合せ・メのうどん ※麺はそばと同じ釜で茹でてあります。

1002 国産牛
一人前 3,000円 (税込3,300円)

977 松阪牛
一人前 4,500円 (税込4,950円)

かごの屋特製
つゆだししゃぶ

牛肉または豚肉・名物しゃぶしゃぶねぎ
ほうれん草・フリルレタス
メの明石焼き・メの選べる麺

2803 豊穰豚(ほうじょうとん) (肩ロース・バラ)
一人前 3,500円 (税込3,850円)

2804 国産牛
一人前 4,500円 (税込4,950円)

2805 松阪牛
一人前 5,500円 (税込6,050円)

かごの屋の集い
囲み鍋

2人前より承ります。
※詳しくは別メニューをご覧ください。



※写真は「豊穰豚つゆだししゃぶ」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、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

秋の逸品

※「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。

※写真は「まぐろと鰹のタタキ」イメージです。

1164 合鴨と加賀れんこんのせいろそば 1,500円 (税込1,650円)

1161 まぐろと鰹のタタキ 1,000円 (税込1,100円)

1302 まぐろお造り 800円 (税込880円)

合鴨と
ほうれん草の白和え
あんかけ里芋餃頭
栗豆腐

1165 秋の籠盛り3種 800円 (税込880円)

1163 牡蠣フライ 900円 (税込990円)

1162 鰹のタタキ 600円 (税込660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)

1524 煮穴子
1532 炙り海老
1536 いくら軍艦
1543 炙り鰯 柚子塩

1貫 300円 (税込330円)

1541 まぐろ
1542 炙りまぐろ

1貫 155円 (税込170円)

1511 玉子
1521 いか
1523 サーモン

1貫 200円 (税込220円)

1522 海老
1531 鰯
1533 炙りサーモン 柚子塩
1534 いか 柚子塩

サラダ

1211 豆腐と海藻のミニサラダ 400円 (税込440円)
～焙煎胡麻ドレッシング～

麺もの

1416 豊穰豚の
あご出汁せいろそば 1,600円 (税込1,760円)

1411 ざるそば 700円 (税込770円)
1412 ざるうどん 700円 (税込770円)
1413 お出汁そば(温) 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)

酒肴

1201 枝豆 300円 (税込330円)
1204 ゆず大根 400円 (税込440円)

揚げ物

1351 海老天ぷら盛合せ 800円 (税込880円)
1352 鶏天ぷら盛合せ 600円 (税込660円)
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)

1371 煮込みハンバーグ 1,600円 (税込1,760円)

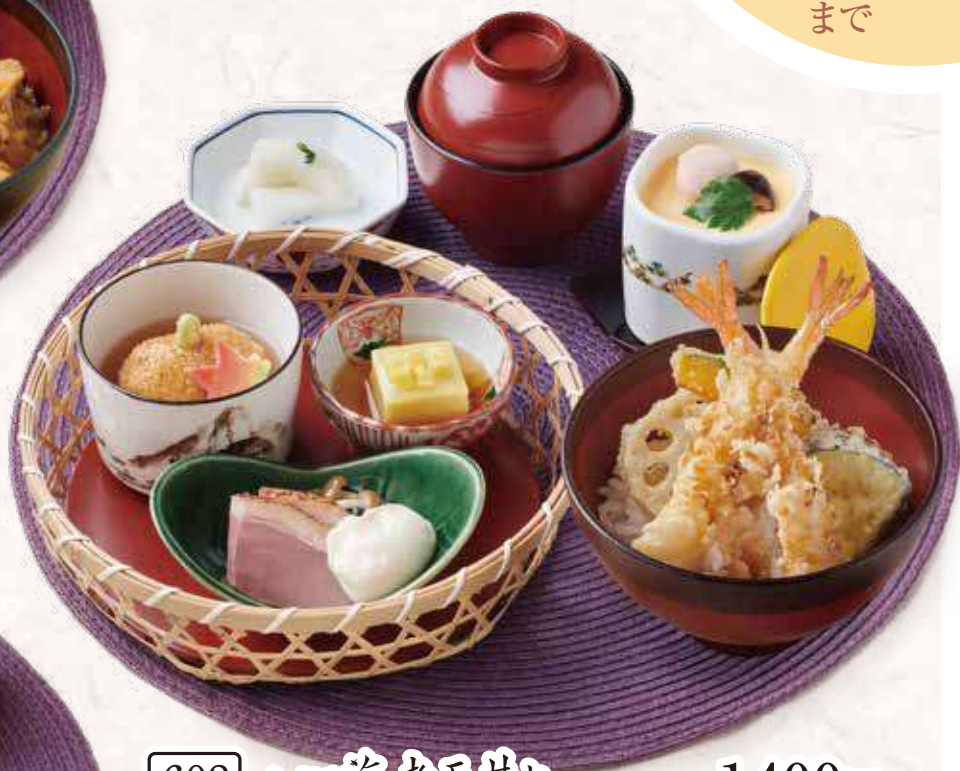
天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。 ● 店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。 ● 詳細なアレルギー情報は係の者にお訊ねください。
● 当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
● 掲載の写真はイメージです。 ● 当店で使用しているお米はすべて国産です。 ● 季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。 ● 22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。 2025.10_文京千石

ランチ 限定

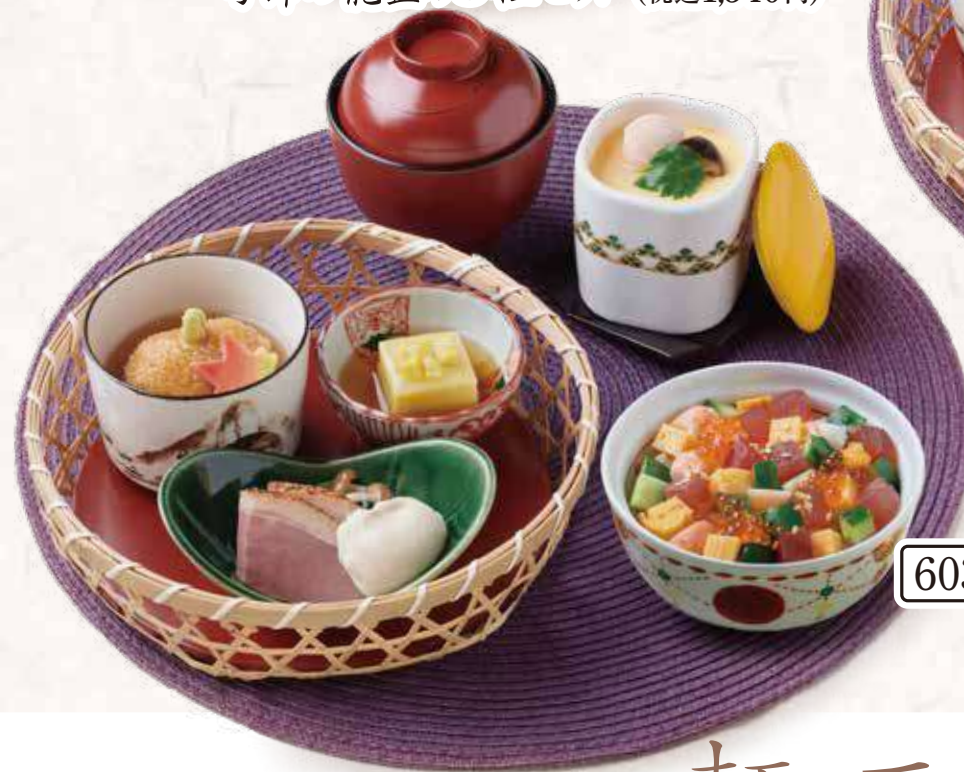
16:00
まで



601 小ぶり炙り鶏の親子丼と
季節の籠盛り3種セット 1,400円
(税込1,540円)



602 小ぶり海老天丼と
季節の籠盛り3種セット 1,400円
(税込1,540円)



603 海鮮ばらちらし寿司と
季節の籠盛り3種セット 1,700円
(税込1,870円)

麵三昧

麵の
大盛り
+100円
(税込110円)

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。 麵はそばと同じ釜で茹でております。



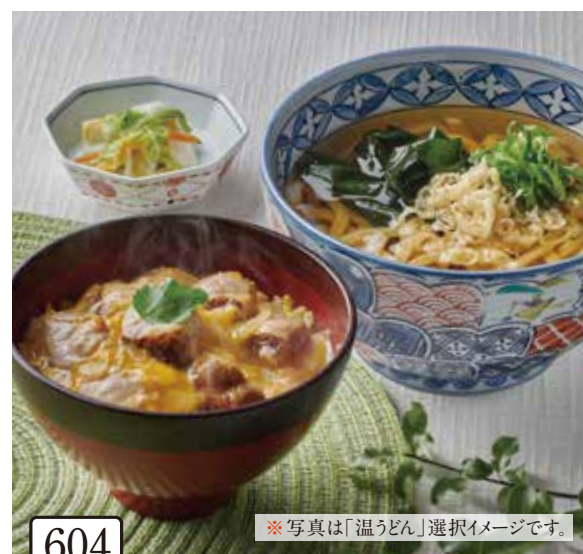
606 ※写真は「ざるそば」選択イメージです。

海鮮ばらちらし寿司と
選べる麵セット
1,500円(税込1,650円)



605 ※写真は「ざるそば」選択イメージです。

小ぶり海老天丼と
選べる麵セット
1,200円(税込1,320円)



604 ※写真は「温うどん」選択イメージです。

小ぶり炙り鶏の親子丼と
選べる麵セット
1,200円(税込1,320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。

2025.10_E