



802 国産牛つゆしゃぶ
寿御膳
3,600円
(税込3,960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・鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



803 国産牛すき焼き
寿御膳
3,600円
(税込3,960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。



801 サーロイン
ステーキ
寿御膳
3,900円
(税込4,290円)

おしながき
サーロインステーキ
龍仕立てあれこれ
天ぷら
まぐろと鰯のお造り
聖護院かぶ豆腐
れんこん饅頭
にぎり寿司
まぐろ 海老
鰯 煮穴子
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・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・鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



805 国産牛
つゆしやぶ弁当
三ツ切福箱
ご飯・汁物・香の物
2,700円
(税込2,970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。



806 国産牛
すき焼き弁当
三ツ切福箱
ご飯・汁物・香の物
2,700円
(税込2,970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。



807 サーロイン
ステーキ弁当
三ツ切福箱
ご飯・汁物・香の物
3,000円
(税込3,300円)



おしながき
かにせいろご飯
龍仕立てあれこれ
天ぷら
まぐろと鯛のお造り
聖護院かぶ豆腐
れんこん 饅頭
茶碗蒸し
汁物・香の物



804 七福御膳
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。
●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

●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。
●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

おもちゃが ひとつなべるよ!

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。



ドリンクを
お忘れください。
オレンジ・アップル・コーラ
ジンジャーエール
メロンソーダ



700

わらべ膳

お子さま弁当

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。



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。



701

おこさまランチ

619円(税込680円)



ドリンクを
お忘れください。
オレンジ・アップル・コーラ
ジンジャーエール
メロンソーダ



702

おこさますしランチ

664円(税込730円)



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
メロンソーダ)
100円(税込110円)

716 おこさまミルクアイス

717 おこさま抹茶アイス

各種 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)



※「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、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

808

サーロイン
ステーキ定食

ご飯・汁物・香の物

3,000円
(税込3,300円)

809

国産牛
すき焼き定食

ご飯・汁物・香の物

2,800円
(税込3,080円)

810

煮込み
ハンバーグと
天ぷらセット

ご飯・汁物・香の物

2,100円
(税込2,310円)



※写真
は3人前イメージです。

※写真
は3人前イメージです。



※「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。

かこの屋名物
すき焼き
国産牛
野菜盛合せ
メのうどん
※麺はそばと同じ釜で
茹でております。

1002

国産牛

一人前

3,000円
(税込3,300円)

2人前より承ります。

●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。
●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

●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。
●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

締めくくりも
始まりも
かごの屋で



かごの屋
和食しやぶてやぶ



お正月料金(サービス料)について

平素は格別のお引き立てを賜り、誠にありがとうございます。
2026年1月1日(木)～1月3日(土)はご飲食代金に
お正月料金としてサービス料10%を頂戴いたします。
あらかじめご了承ください。



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。



1171 まぐろと鰯のお造り 1,000円(税込1,100円)

1163 牡蠣フライ 900円(税込990円)

逸品の

寿司

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

1貫 255円(税込280円)

- 1524 煮穴子

1貫 300円(税込330円)

- 1541 まぐろ

揚げ物



1351 海老天ぶら盛合せ 800円(税込880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)

飯物

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)

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)

お造り



1302 まぐろお造り 800円(税込880円)

定番逸品



甘味

和旬
食彩



フロート 各450円(税込495円)

- 3101 メロンクリームソーダ
- 3102 コーラフロート
- 3103 コーヒーフロート



京都手治 3632
抹茶ティラミス
600円(税込660円)



3626
利休(りきゅう)
400円(税込440円)



限定 冬季 3644
柚子ジュレシャーベット
300円(税込330円)



3647
北海道ミルクアイス
300円(税込330円)



京都手治 3646
抹茶アイス
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)

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。