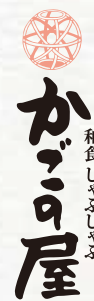


# おひるごはん



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

1,800円  
(税込1,980円)メのそば付  
1,900円  
(税込2,090円)

雑炊用卵

100円  
(税込110円)追加で  
いかがですか豊穰豚  
バラ豊穰豚  
肩ロースかごの屋の  
こだわり

豊穰豚

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。大  
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。

豚肉との相性抜群です。

柚子  
こし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。

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

1,500円  
(税込1,650円)は出汁茶漬け  
お好みの天ぷらと  
熱々のお出汁を  
かけてどうぞ

2112

海老天ぷらと

季節の籠盛り3種定食

ご飯・汁物・香の物

1,350円  
(税込1,485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100%  
100%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 銀鱈の西京焼きと  
ご馳走小鉢定食

数量限定

ご飯・汁物・香の物

2,100円  
(税込2,310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。

2317 上撰牛  
2,200円  
(税込2,420円)

2318 国産牛  
2,700円  
(税込2,970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。

牡蠣フライと  
土鍋すき焼き定食

ご飯・汁物・香の物

2319 牡蠣フライと  
季節の籠盛り3種定食

1,800円  
(税込1,980円)

※籠盛りの3種の内容は、  
季節により異なります。

牡蠣フライと  
季節の籠盛り3種定食

ご飯・汁物・香の物

※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。

※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。

土鍋すき焼きと  
ご馳走小鉢定食

ご飯・汁物・香の物

2315 上撰牛  
1,900円  
(税込2,090円)

2316 国産牛  
2,400円  
(税込2,640円)

かこの屋の  
こだわり  
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。



2320 天ぷら盛合せと  
ミニ国産牛鉄板焼き定食

1,700円  
(税込1,870円)

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。

※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。

選べる井もの



|                                                   |                            |                         |
|---------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| <p>海鮮<br/>ばらちらし<br/>寿司<br/>+300円<br/>(税込330円)</p> | <p>小ぶり炙り鶏の親子丼<br/>香の物付</p> | <p>小ぶり海老天丼<br/>香の物付</p> |
|---------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|

**2263** 天ぶらぶっかけそば／うどんと選べる井セット

1,400円  
(税込1,540円)

※写真は「天ぶらぶっかけうどんと小ぶり炙り鶏の親子丼」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

1,400円  
(税込1,540円)

麺の大盛り +100円 (税込110円)



**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)

※写真は「ざるそば」選択イメージです。



**2253** 小ぶり海老天丼と選べる麺セット

1,100円 (税込1,210円)

※写真は「ざるそば」選択イメージです。



**2252** 小ぶり炙り鶏の親子丼と選べる麺セット

1,100円 (税込1,210円)

※写真は「温うどん」選択イメージです。

**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。

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

ほうじょうとん

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)



さば棒寿司 付  
1,800円  
(税込1,980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。食前に炙ること、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。