



181

冬の味覚御膳

3,500円
(税込3,850円)の
ごちそう

炙り鰯のサラダ仕立て
〜七味おろしポン酢〜
冬の籠盛り3種
ゆず入りにんにくじゃよう揚げ
国産牛土鍋すき焼き
かにせいろご飯
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・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。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

かこの屋
冬のらんまん弁当

182

白ご飯

2,000円
(税込2,200円)

183

かに
せいろご飯

2,500円
(税込2,750円)

お品書き
白ご飯
またはかにせいろご飯
籠仕立てあれこれ
まぐろと鰯のお造り
ゆず入りにしんじょ揚げ
合鴨の落花生クリームかけ
聖護院かぶ豆腐
れんこん饅頭
茶碗蒸し
汁物・香の物

※写真は「かにせいろご飯」
選択イメージです。

一緒に
ほうじょうとん
豊穰豚の
朴葉
味噌焼き

+500円
(税込550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・焼き網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。



冬の天ぷら盛合せとお造り定食

釜ご飯・汁物・香の物

お造り
まぐろ
鰯

冬の天ぷら
盛合せ
海老
牡蠣
舞茸
ブロッコリー
なす
かぼちゃ

184

2,200円
(税込2,420円)

185

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。



186

鍋焼きうどん
さば棒寿司付

1,700円
(税込1,870円)

麺はそばと同じ釜で茹でております。

コンロ、土鍋が
大変熱くなりますのでご注意ください。



187

かにせいろご飯と
冬の籠盛り
3種セット
茶碗蒸し・汁物・香の物付

1,900円
(税込2,090円)

※籠盛り3種の内容は
季節により異なります。



188

かにせいろご飯と
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「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。

2025.11_E



※籠盛り3種の内容は季節により異なります。

※写真は「国産牛つゆしゃぶ」「イメーグ」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

ほうじょうとん
豊穰豚つゆしゃぶ

または
国産牛つゆしゃぶ

または
国産牛土鍋すき焼き

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

国産牛つゆしゃぶ

3,200円(税込3,520円)



211

豊穰豚つゆしゃぶ

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。

2025.10_E



鶏
つ
み
れ

かごの屋特製つゆしゃぶ定食

天ぷら・鶏つまれ・釜ご飯・香の物

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「豊穰豚つゆしゃぶ」イメージです。
※ 「お肉」「つまれ」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。



かごの屋の
こだわり

ほうじょうとん
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。

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)

250円
(税込275円)

1064 雑炊セット

250円
(税込275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_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 (税込3,080円) 3,600円 (税込3,960円)

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

237 国産牛
2,600円 (税込2,860円)

986 松阪牛
4,000円 (税込4,400円)

土鍋すき焼きと
ご馳走小鉢定食
釜ご飯・汁物・香の物



※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_個店

246 国産牛
鉄板焼き定食

釜ご飯・汁物・香の物

3,100円
(税込3,410円)

お肉1.5倍
4,100円
(税込4,510円)



247 国産牛
鉄板焼きと
天ぷら定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,400円
(税込2,640円)

248 国産牛
鉄板焼きと
お造り定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,700円
(税込2,970円)



241 煮込み
ハンバーグと
天ぷら定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,100円
(税込2,310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。

2025.11_E



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。



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。

牡蠣フライと土鍋すき焼き定食
釜ご飯・汁物・香の物

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)



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)

※籠盛り3種の内容は
季節により異なります。

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。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

2025.10_個店



186

鍋焼きうどん
さば棒寿司付

1,700円
(税込1,870円)

麺はそばと同じ釜で茹でております。



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
あご出汁せいろそば

さば棒寿司付

1,900円
(税込2,090円)

麺の
大盛り

+100円
(税込110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。



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「ざるそば」選択イメージです。

404

海老天ぷらの
天ざる

1,450円
(税込1,595円)

麺はそばと同じ釜で
茹でております。

・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。

麺の
大盛り

+100円
(税込110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。

2025.11_E



※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。
麺はそばと同じ金で茹でております。

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。
麺はそばと同じ金で茹でております。

403

にぎり寿司と
選べる麺セット

天ぷら付

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

かこの屋名物

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おります。

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)

かこの屋特製

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

豊稷豚 ほうじょうとん

(肩ロース・バラ)

一人前

3,000円

(税込3,300円)

2804

国産牛

一人前

3,800円

(税込4,180円)

2805

松阪牛

一人前

5,500円

(税込6,050円)

※写真は「豊稷豚つゆだししゃぶ」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。

かこの屋の集い

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。

冬

の逸品

1172

炙り鰯のサラダ仕立て

～七味おろしポン酢～

800円

(税込880円)

※写真は「まぐろと鰯のお造り」イメージです。

1171

まぐろと鰯のお造り

1,000円

(税込1,100円)

1302

まぐろお造り

800円

(税込880円)

合鴨の

落花生クリームかけ

れんこん饅頭

聖護院かぶ豆腐

1175

冬の籠盛り3種

800円

(税込880円)

麺はそばと同じ釜で茹でております。

1173

鍋焼きうどん

1,400円

(税込1,540円)

1163

牡蠣フライ

900円

(税込990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

豊稷豚の

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)

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



984 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

まぐろと鰯のお造り

ゆず入り

かにしんじょ揚げ

合鴨の

落花生クリームかけ

聖護院かぶ豆腐

れんこん饅頭

松阪牛ミニ鉄板焼き

茶碗蒸し

白ご飯・汁物・香の物



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
Sukiyaki 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 Sukiyaki
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 souce 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 Sukiyaki
(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)

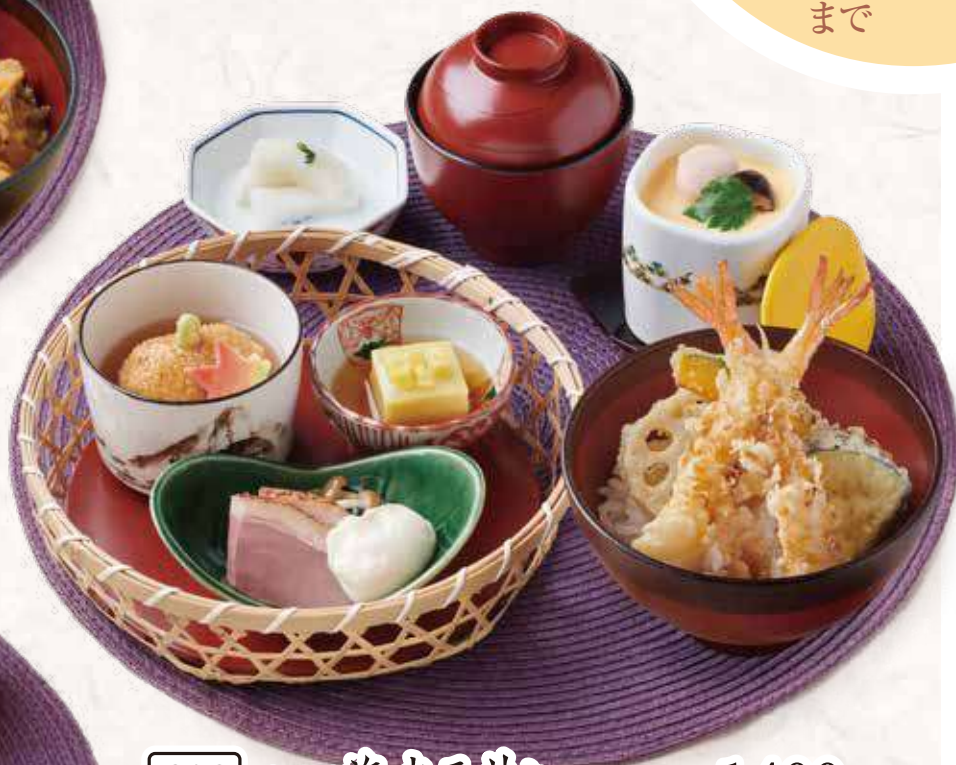
※天候などの事情により品切れまたは予告のない産地変更をする場合がございます。●掲載の写真はすべてイメージです。●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。●詳細なアレルギー情報は係りの者にお訊ねください。
●当店で調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有しているなどの理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

ランチ限定

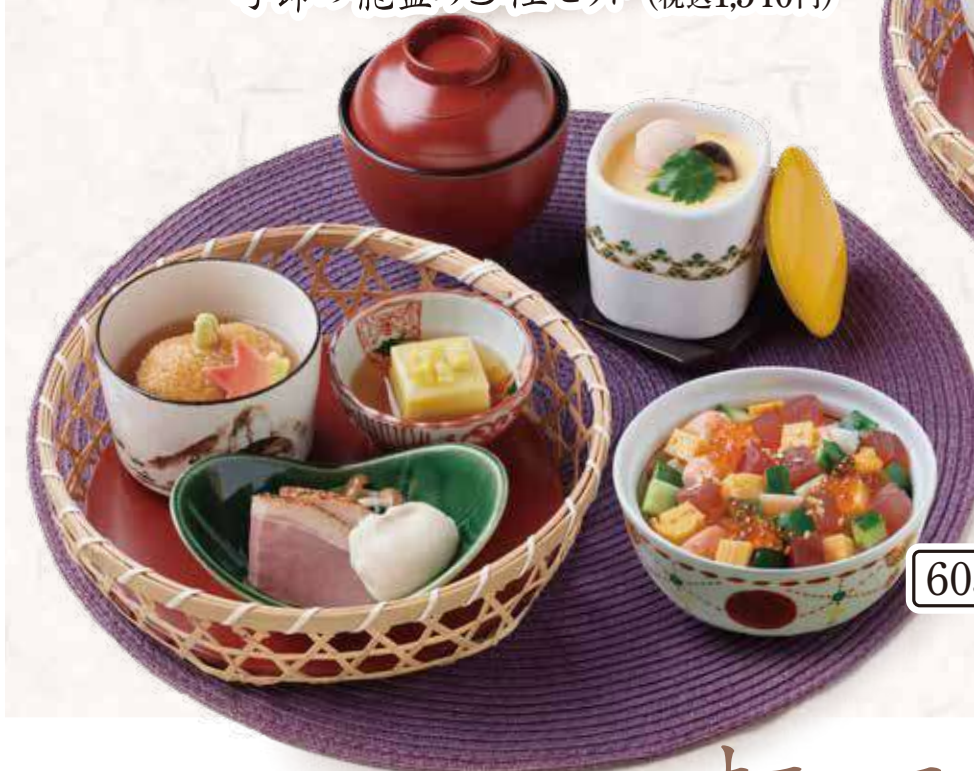
16:00
まで



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)

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。 麺はそばと同じ釜で茹でております。

麺の
大盛り
+100円
(税込110円)



606 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)



605 小ぶり海老天丼と
選べる麺セット 1,200円(税込1,320円)



604 小ぶり炙り鶏の親子丼と
選べる麺セット 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