



かごの屋
春のらんまん弁当

- 152 白ご飯 2,000円 (税込2,200円)
- 153 小ぶり鯛めし 2,600円 (税込2,860円)

お品書き
白ご飯 または 小ぶり鯛めし
龍仕立てあれこれ
まぐろと鯛のお造り
桜海老のかき揚げ
菜の花のお浸し
うすい豆腐
若竹煮
きんぴらサラダ
茶碗蒸し
汁物・香の物

※写真は「小ぶり鯛めし」
選択イメージです。



一緒に
蛤と筍の
焦がし醤油焼き
+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。

※「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。



選べる肉料理
※写真は国産牛つゆしゃぶイメージです。

かごの屋味覚御膳
和の ごちそう
かごの屋
和食
蛤と筍の
焦がし醤油焼き
春の籠盛り3種
桜海老のかき揚げ
選べる肉料理
豊稜豚つゆしゃぶ
国産牛つゆしゃぶ
国産牛土鍋すき焼き
国産牛鉄板焼き
小ぶり鯛めし
汁物・香の物



218 国産牛鉄板焼き

3,500円(税込3,850円)



217 国産牛土鍋すき焼き

3,500円(税込3,850円)



216 国産牛つゆしゃぶ

3,500円(税込3,850円)



215 豊稜豚つゆしゃぶ

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。2026.03



春の天ぷら盛合せとお造り定食

釜ご飯・汁物・香の物

155
2,200円
(税込2,420円)

159
あさりの味噌汁付
2,450円
(税込2,695円)



お造り
まぐろ
鯛

春の天ぷら盛合せ
海老
鯛の大葉巻き
筍の花
なす
かぼちゃ

写真は「あさりの味噌汁付」イメージです。

春の彩菜おかず薬味
スナップえんどう
菜の花・筍
揚げなす・大根のしそ漬け
塩もみ紫キャベツ
きんぴらごぼう・ねぎ
みょうが・すだち



311
彩菜うどん／そばと
天ぷらセット
1,600円
(税込1,760円)

たぶりのすりごまにかこの屋特製めんつゆを注ぎ、のど越しの良い麺をおかず薬味と一緒につけ麺風にしてお召し上がりください。

選べる麺
・ざるうどん
・ざるそば
・釜揚げうどん
麺はそばと
同じ釜で茹でて
おります。



158
小ぶり鯛めしと
選べる麺セット
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。

157
小ぶり鯛めしと
春の籠盛り3種セット
1,900円
(税込2,090円)



茶碗蒸し・汁物・香の物付

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。2026.03.E



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。2026.03



釜ごはん

ご馳走 籠盛り

天ぷら盛合せ
菜の花のお浸し
うすい豆腐



土鍋すき焼き定食
ご馳走籠盛り・釜ご飯・汁物・香の物

237 国産牛 | **986 松阪牛**
2,600円(税込2,860円) | 4,000円(税込4,400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。お席にて調理いたたく商品です。コンロ、土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



281 豚ヒレかつとじ定食
ご馳走籠盛り・釜ご飯・汁物・香の物
1,600円(税込1,760円)



コンロ、器が大変熱くなりますのでご注意ください。



253 銀鱈の西京焼き定食
ご馳走籠盛り・釜ご飯・汁物・香の物
2,200円(税込2,420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。



282 すき焼きだし巻き定食
ご馳走籠盛り・釜ご飯・汁物・香の物
1,750円(税込1,925円)



242 煮込みハンバーグ定食
ご馳走籠盛り・釜ご飯・汁物・香の物
2,000円(税込2,200円)



コンロ、器が大変熱くなりますのでご注意ください。



283 上撰牛鉄板焼肉定食
ご馳走籠盛り・釜ご飯・汁物・香の物
1,900円(税込2,090円)



コンロ、鉄板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。2026.03_個店



お肉

かごの屋名物
すき焼き定食
釜ご飯・汁物・香の物

972	4,500円 (税込4,950円)	松阪牛	225	2,800円 (税込3,080円)	国産牛
	お肉1.5倍			お肉1.5倍	
	6,000円 (税込6,600円)			3,600円 (税込3,960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。



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。



かごの屋特製つゆしゃぶ定食
天ぷら・鶏つみれ・釜ご飯・香の物

221	豊穰豚	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。



249 海老天ふら盛合せと
ミニ国産牛
鉄板焼き定食



1,900円
(税込2,090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。

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
肉質が特徴の国産豚です。
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。

1064	雑炊セット	2,250円 (税込2,475円)
1062	そば (半玉)	2,250円 (税込2,475円)
1068	雑炊用卵 調味付	1,100円 (税込1,210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。2026.03_個店



404

海老天ぷらの天ざる

1,450円
(税込1,595円)

※写真は「ざるそば」選択イメージです。



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)

※写真は「ざるそば」選択イメージです。



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)

※写真は「ざるうどん」選択イメージです。

麺三昧

ざるそば／ざるうどん／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)

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。2026.03_E



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)

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。2026.03_E



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

※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。



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)

「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。



981 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
まぐろと鯛のお造り
桜海老のかき揚げ
うすい豆腐
菜の花のお浸し
若竹煮
きんぴらサラダ
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。



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
豚のうどん ※そばと同じ釜で茹でております。

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)

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。

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。

松阪牛



Matsusaka Beef

※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。

揚げ物



1351 海老天ぷら盛合せ
800円(税込880円)



1361 串揚げ6種盛合せ
900円(税込990円)

- 1353 海老天ぷら盛合せ(小) 300円(税込330円)
- 1352 鶏天ぷら盛合せ 600円(税込660円)
- 1354 野菜天ぷら盛合せ 400円(税込440円)
- 1372 海老(2尾) 300円(税込330円)
- 1373 鶏天(2個) 300円(税込330円)
- 1374 いか天(2個) 250円(税込275円)
- 1375 なす(2個) 150円(税込165円)
- 1376 かぼちゃ(2枚) 150円(税込165円)
- 1377 れんこん(2枚) 150円(税込165円)
- 1378 大葉(2枚) 150円(税込165円)

- 1362 定番3種 500円(税込550円)
(豚・海老・れんこん)
- 1363 海老(1本) 250円(税込275円)
- 1364 豚(1本) 200円(税込220円)
- 1365 鰻大葉巻き(1本) 150円(税込165円)
- 1366 うずら卵(1本) 150円(税込165円)
- 1367 おくら(1本) 100円(税込110円)
- 1368 れんこん(1本) 100円(税込110円)



1360 揚げ鶏のおろしポン酢
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)
- 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)

寿司



1504 炙り柚子塩3貫
600円(税込660円)



1501 にぎり寿司5貫
1,100円(税込1,210円)

- 1503 定番3貫 500円(税込550円)
(まぐろ・海老・いか)

- 1貫 155円(税込170円)
- 1貫 200円(税込220円)
- 1511 玉子
- 1522 海老
- 1521 いか
- 1531 鰻
- 1523 サーモン
- 1533 炙りサーモン
柚子塩
- 1貫 255円(税込280円)
- 1534 いか 柚子塩
- 1537 いかとびこ
- 1貫 300円(税込330円)
- 1524 煮穴子
- 1532 炙り海老
- 1543 炙り鰻 柚子塩
- 1541 まぐろ
- 1542 炙りまぐろ
柚子塩



1505 手巻き寿司セット
1,300円(税込1,430円)

和の逸品



1221 すき焼きだし巻き
900円(税込990円)

1222 だし巻き 700円(税込770円)



1226 いかしゅうまい
800円(税込880円)



1227 明石焼き
600円(税込660円)

肉料理



1008 豊穰豚つゆだししゃぶ
豊穰豚(肩ロース・バラ)・鍋野菜
1,800円(税込1,980円)

1006 国産牛つゆだししゃぶ
国産牛・鍋野菜 2,500円(税込2,750円)

1007 国産牛すき焼き
2,400円(税込2,640円)



1371 煮込みハンバーグ
1,600円(税込1,760円)

※お席にて調理いただく商品です。コンロ、鍋、陶板が大変熱くなりますのでご注意ください。

かごの屋自慢の逸品料理

酒肴



1201 枝豆
300円(税込330円)

1202 きゅうりの浅漬け 400円(税込440円)

1204 ゆず大根 400円(税込440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 まぐろのお造り
800円(税込880円)

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)

麺もの

- 1411 ざるそば 700円(税込770円)
- 1412 ざるうどん 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。

追加お肉

- 1015 特製鶏つみれ 400円(税込440円)
- 1014 炙り鶏 300円(税込330円)
- 1017 豊穰豚(バラ) 500円(税込550円)
- 1016 豊穰豚(肩ロース) 500円(税込550円)
- 1011 国産牛 1,200円(税込1,320円)
- 978 松阪牛 2,500円(税込2,750円)

●「お肉」「炙り鶏」「鶏つみれ」はよく加熱してお召し上がりください。

追加お野菜

- 1031~ 追加野菜 各200円(税込220円)
- 1021~ 野菜盛合せ 各500円(税込550円)

- 1064 雑炊セット 2,500円(税込2,750円)
- 1062 そば(半玉) 2,500円(税込2,750円)
- 1061 うどん(半玉) 2,500円(税込2,750円)

※詳しくは別メニューをご覧ください。

追加メもの

- 2803 豊穰豚(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)
- 2807 国産牛・豊穰豚 一人前 3,400円(税込3,740円)
- 2808 松阪牛・豊穰豚 一人前 4,250円(税込4,675円)

かごの屋名物 すき焼き

一人前 3,000円(税込3,300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。

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



※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。

春の逸品



1146 春の天ぷら盛合せ
1,000円(税込1,100円)

- 1147 桜海老のかき揚げ 300円(税込330円)
- 1148 鯛の大葉巻き天(2個) 500円(税込550円)
- 1149 筍天(2個) 150円(税込165円)



1144 春の籠盛り3種
800円(税込880円)



1143 まぐろと鯛のお造り
1,000円(税込1,100円)



1141 蛤と筍の焦がし醤油焼き
600円(税込660円)

1145 まぐろと鯛のお造り(小)
600円(税込660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。 2026.03_大田町

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。 2026.03_大田町

限定ランチ

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 (税込1,540円) 1,400円



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



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

麵三昧

ざるそば／ざるうどん／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)

※写真は「ざるうどん」選択イメージです。



605 小ぶり海老天丼と
選べる麺セット
1,200円(税込1,320円)

※写真は「ざるそば」選択イメージです。



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)

※写真は「温うどん」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。

2026.03_E