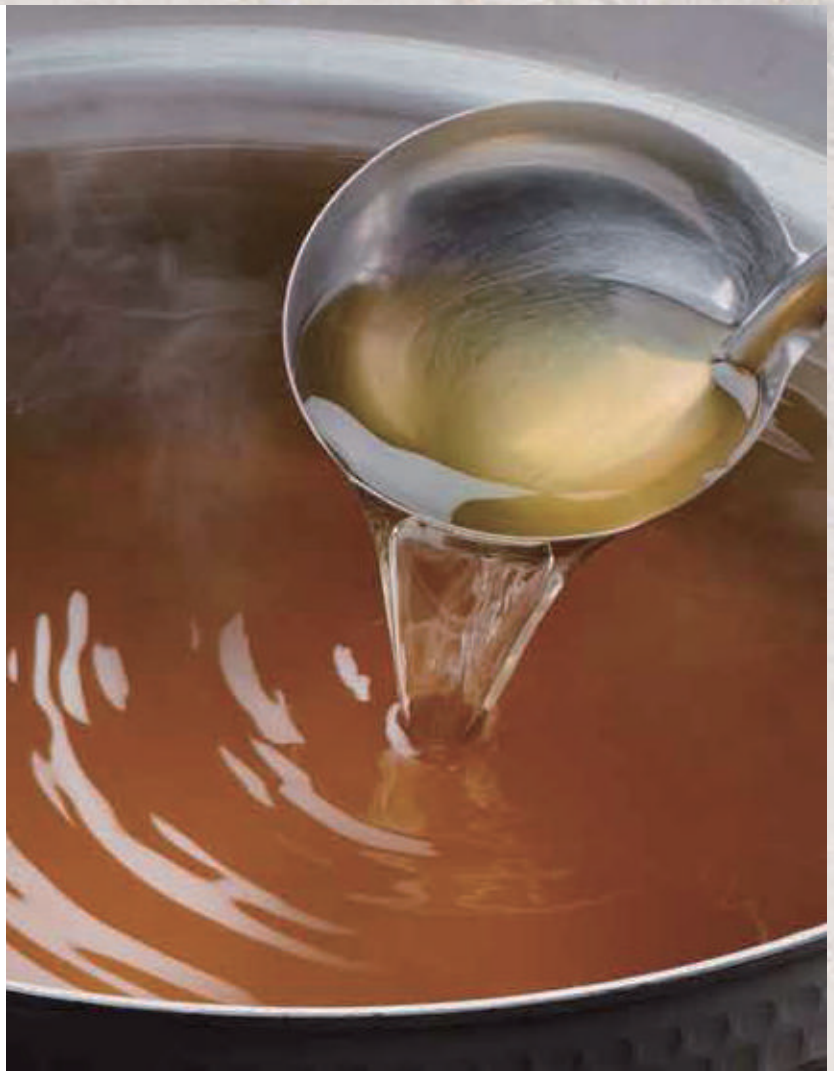




かごの屋の
こだわり
厳選
食材

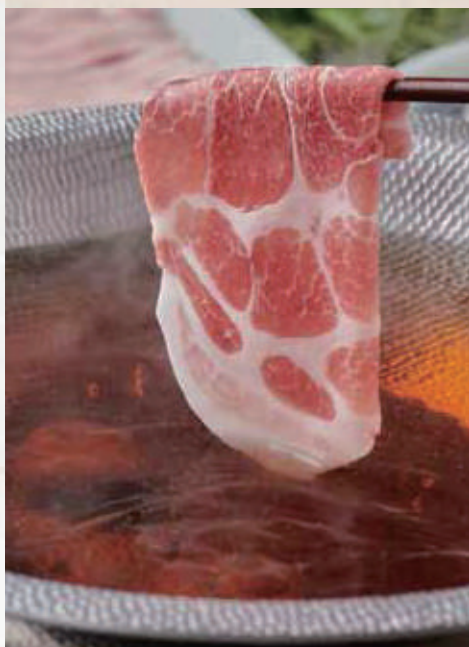


宮城県産「つや姫」

一粒一粒の存在感が非常に強く、「粒の大きさ」「つや」「旨み」「香り」「粘り」の全てが秀でた品種。ごはん本来の美味しさをお楽しみください。

出汁

香りと旨味に優れた鹿児島産の荒本節に四国・九州産のサバ節やイワシ節などを独自ブレンド。北海道産の真昆布を加え、毎日店舗で引いた出汁はしっかりとした出汁感と上品な香りが両立しています。すべて国産素材使用、それぞれが持つ旨味と香りを活かしたこだわりの出汁に仕上げました。



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。

すき焼き割り下



小豆島の気候と環境が育んだ「マルキン醤油」を使用したかごの屋オリジナル割り下。お肉・お野菜との相性は抜群です。

名物 だし巻き

こだわりの香り豊かな出汁を使い、かごの屋の料理人が矜持をもって調理する自慢の逸品。出汁と卵で引き出すシンプルながらも奥深い味わいがしみわたります。

天ぷら

和食の王道料理。かごの屋の天ぷらは合わせたての天粉を使って揚げるためサクサクとした歯ざわりの良い食感が特長です。