# かごの屋のこだわり 厳選食材



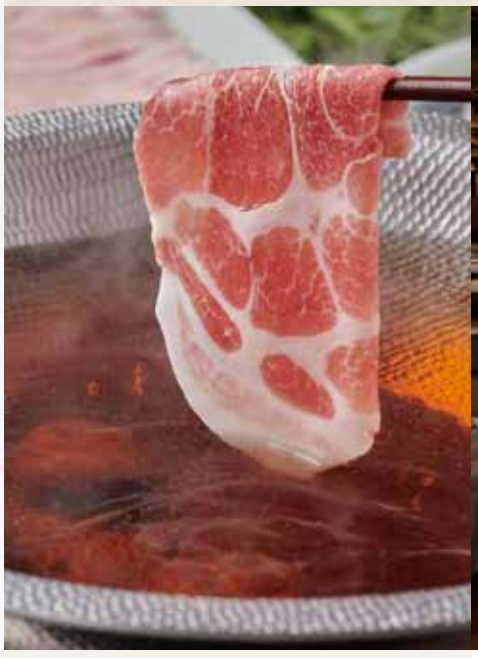
## 宮城県産「つや姫」

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県産の荒本節に
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。

## アレルギー情報はこちら

アレルギー特定原材料9品目については
左記のQRコードからご確認ください。

- 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。
- 当店で使用しているお米はすべて国産です。
- 掲載の写真はイメージです。内容や器が写真と異なる場合がございます。

# 和のごちそう
# 特選御膳

## かごの屋御膳

902
**松茸せいろご飯**
2,800円
（税込3,080円）

901
**白ご飯**
2,200円
（税込2,420円）

### お品書き

- 白ご飯 または 松茸せいろご飯
- 籠仕立てあれこれ
  - 京鴨の柚子蜜煮
  - 黒舞茸と春菊のサラダ
  - 蓮根とさつまいものしょうゆ麹炒め
  - かぼちゃ豆腐
  - 秋茄子の白和えクリームかけ
  - 茶碗蒸し
- まぐろと龍馬タタキのお造り
- 蓮根のはさみ揚げ
- 汁物
- 香の物



## 黒毛和牛 しゃぶしゃぶ御膳

籠仕立てあれこれ
まぐろと龍馬タタキのお造り
蓮根のはさみ揚げ・飯物・汁物・香の物



903
**白ご飯**
3,000円
（税込3,300円）

904
**松茸せいろご飯**
3,600円
（税込3,960円）

## 黒毛和牛 土鍋すき焼き御膳

籠仕立てあれこれ
まぐろと龍馬タタキのお造り
蓮根のはさみ揚げ・飯物・汁物・香の物



905
**白ご飯**
3,000円
（税込3,300円）

906
**松茸せいろご飯**
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。コンロや器具が大変熱くなりますのでご注意ください

# 一汁七菜

## 921 まぐろと龍馬タタキのお造り膳

2,000円
（税込2,200円）

お品書き
・籠仕立てあれこれ
　京鴨の柚子蜜煮
　黒舞茸と春菊のサラダ
　蓮根とさつまいものしょうゆ麹炒め
　かぼちゃ豆腐
　秋茄子の白和えクリームかけ
　茶碗蒸し
・ご飯
・汁物
・香の物



## 籠仕立てあれこれ


秋茄子の白和えクリームかけ


黒舞茸と春菊のサラダ


京鴨の柚子蜜煮


茶碗蒸し


蓮根とさつまいものしょうゆ麹炒め


かぼちゃ豆腐



## 922 かごの屋 花かご膳

豊穣豚のせいろ蒸し・天ぷら4種
籠仕立てあれこれ・ご飯・汁物・香の物

1,800円
（税込1,980円）



## 923 銀だらの西京焼き膳

籠仕立てあれこれ
ご飯・汁物・香の物

1,900円
（税込2,090円）



## 924 海老天ぷら盛合せ膳

天ぷら4種
籠仕立てあれこれ
ご飯・汁物・香の物

1,600円
（税込1,760円）



ちょっとだし巻き
+150円
（税込165円）



あさりの味噌汁に変更
+300円
（税込330円）

5251 ご飯のおかわり
+100円
（税込110円）

ご飯の大盛り
+50円
（税込55円）



松茸せいろご飯に変更
+600円
（税込660円）

# 鍋定食【すき焼き】

227
## 黒毛和牛 土鍋すき焼きと海老天ぷら定食
天ぷら4種・ご飯・汁物・香の物

1,800円
（税込1,980円）

### 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。



マルキン



225
## 黒毛和牛 すき焼き鍋定食
うどん・ご飯・汁物・香の物

2,700円
（税込2,970円）

お肉1.5倍
3,500円
（税込3,850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。コンロや器具が大変熱くなりますのでご注意ください

# 鍋定食【しゃぶしゃぶ】

221
## 豊穣豚（ほうじょうとん）のつゆしゃぶ鍋定食
ご飯・香の物

1,700円
（税込1,870円）

お肉1.5倍
2,100円
（税込2,310円）



### かごの屋のこだわり

**豊穣豚（ほうじょうとん）**
国産のお米で育った豊穣豚は、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。豊穣豚との相性抜群です。

**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との相性を考え塩分を抑えたかごの屋オリジナルです。



223
## 黒毛和牛 しゃぶしゃぶ鍋定食
ご飯・香の物

2,700円
（税込2,970円）

お肉1.5倍
3,500円
（税込3,850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。コンロや器具が大変熱くなりますのでご注意ください

## 鍋のメ

1064 雑炊セット（ご飯・卵・薬味・香の物） 250円（税込275円）

1068 雑炊用卵（薬味付） 150円（税込165円）

1061 うどん（半玉） 250円（税込275円）

1062 そば（半玉） 250円（税込275円）

# 和定食

320
## ワラ焼き 龍馬タタキ定食
2,000円
（税込2,200円）

蓮根のはさみ揚げ
ご飯・汁物・香の物

土佐と言えば鰹、鰹と言えばタタキ。
**ワラ焼き龍馬タタキ**
ハマヤの「龍馬タタキ」は幕末に始まったとされるワラのみで焼く土佐伝統製法に因んだもの。稲ワラは四万十流域の米ワラで、職人が丹精込めて焼き上げた土佐自慢の逸品です。






521
## 海老天ぷら 盛合せ定食
1,400円
（税込1,540円）

天ぷら6種・小鉢3種
ご飯・汁物・香の物



322
## 銀だらの 西京焼き定食
1,600円
（税込1,760円）

小鉢3種・ご飯・汁物・香の物



284
## すき焼き だし巻き定食
1,600円
（税込1,760円）

出汁香るかごの屋名物
小鉢3種・ご飯・汁物・香の物



244
## 包み焼き ハンバーグ定食
1,600円
（税込1,760円）

国産牛肉使用
小鉢3種・ご飯・汁物・香の物



●コンロや器具が大変熱くなりますのでご注意ください

# とんかつ・フライ

— 店内で丁寧に衣づけ —



510
国産豚ロース
## 味噌かつとじ定食
ご飯・汁物・香の物

1,600円
（税込1,760円）



505
さっぱり梅おろし
## 甘酢生姜の香味巻きかつ定食
ご飯・汁物・香の物

1,600円
（税込1,760円）



506
国産豚ロース
## とんかつ定食
ご飯・汁物・香の物

1,600円
（税込1,760円）

# にぎり寿司



316
## あさり味噌汁と寿司 天ぷら定食
天ぷら4種・小鉢3種

2,200円
（税込2,420円）



312
## 寿司 天ぷら定食
天ぷら4種・小鉢3種・汁物

1,900円
（税込2,090円）



317
## にぎり寿司3貫と選べる麺セット

ざるそば／うどん
かけそば／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）

1,300円
（税込1,430円）

# 麺もの

麺の大盛り
+100円
(税込110円)



409
## 京鴨つけ蕎麦
1,600円
(税込1,760円)

**京鴨**
「味」「香り」「歯ごたえ」の3拍子揃った「京鴨」の赤身は柔らかくコクがあり、脂身も芳醇ながらあっさりとお召し上がりいただけます。




420
## 龍馬タタキ炙り胡麻茶漬け定食
蓮根のはさみ揚げ・小鉢3種・香の物
1,800円
(税込1,980円)

# 出汁茶漬け

## 小どんぶりと選べる麺セット

ざるそば／うどん
かけそば／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)



411
### 海老天丼と選べる麺セット
香の物
1,300円
(税込1,430円)



412
### 炙り鶏の親子丼と選べる麺セット
香の物
1,200円
(税込1,320円)



413
酢飯でさっぱり
### 冷やしかつ丼と選べる麺セット
香の物
1,300円
(税込1,430円)



404
### 海老天ぷらと選べる麺セット
1,300円
(税込1,430円)

選べる麺
ざるそば／うどん
かけそば／うどん
からお選びいただけます



1410 かけそば
1409 かけうどん



1412 ざるそば
1411 ざるうどん

## 単品麺
各800円
(税込880円)

# 丼セット



422
### 炙り鶏の親子丼セット
小鉢3種・汁物・香の物
1,300円
(税込1,430円)



421
### 海老天丼セット
小鉢3種・汁物・香の物
1,400円
(税込1,540円)

## ご一緒にいかがですか？



1404 茶碗蒸し
200円
(税込220円)



1503 にぎり寿司 3貫
600円
(税込660円)



1501 にぎり寿司 5貫
900円
(税込990円)



1168 松茸せいろご飯
香の物付
900円
(税込990円)

●「お肉」はよく加熱してお召し上がりください ●コンロや器具が大変熱くなりますのでご注意ください

# 一品料理

## 秋のおすすめ



1168 松茸せいろご飯 香の物付
900円（税込990円）



1162 ワラ焼き龍馬タタキ
1,200円（税込1,320円）




1206 秋の小鉢３種
600円（税込660円）



1169 蓮根のはさみ揚げ
500円（税込550円）



1501 にぎり寿司５貫
900円（税込990円）



1351 海老天ぷら盛合せ
900円（税込990円）



1302 まぐろのお造り
900円（税込990円）



1503 にぎり寿司３貫
600円（税込660円）



1356 若鶏の唐揚げ
500円（税込550円）



1222 だし巻き玉子
700円（税込770円）



1408 あさりの味噌汁
400円（税込440円）

| | | |
|---|---|---|
| 1357 | ポテトフライ | 500円（税込550円） |
| 1201 | 枝豆 | 300円（税込330円） |
| 1204 | ゆず大根 | 200円（税込220円） |
| 1404 | 茶碗蒸し | 200円（税込220円） |
| 1402 | 白ご飯 香の物付 | 200円（税込220円） |
| 1403 | 味噌汁 | 100円（税込110円） |



1221 すき焼きだし巻き
900円（税込990円）

# かごの屋の集い すき焼き・しゃぶしゃぶ

［2人前より承ります］

## すき焼き

牛肉・野菜盛合せ〆のうどん



1002 黒毛和牛
一人前 3,800円（税込4,180円）

977 松阪牛
一人前 4,800円（税込5,280円）

## しゃぶしゃぶ

牛肉・野菜盛合せ〆のうどん



1003 黒毛和牛
一人前 3,500円（税込3,850円）

976 松阪牛
一人前 4,500円（税込4,950円）

## 1004 豊穣豚つゆしゃぶ

豊穣豚（肩ロース・バラ）野菜盛合せ・〆のそば



一人前 3,000円（税込3,300円）

### 追加〆もの

| | | |
|---|---|---|
| 1061 | うどん（半玉） | 250円（税込275円） |
| 1062 | そば（半玉） | 250円（税込275円） |
| 1064 | 雑炊セット（ご飯・卵・薬味・香の物） | 250円（税込275円） |
| 1069 | すき焼き用卵 | 100円（税込110円） |

### 追加鍋具材 単品 各200円（税込220円）

| | | |
|---|---|---|
| 1031 | 白菜 | |
| 1032 | 水菜 | |
| 1036 | 白葱 | |
| 1038 | 玉ねぎ | |
| 1039 | 笹切りごぼう | |
| 1058 | 名物しゃぶしゃぶねぎ | |
| 1059 | ほうれん草 | |
| 1041 | しめじ | |
| 1043 | えのき | |
| 1046 | 豆腐 | |
| 1047 | 焼き豆腐 | |
| 1048 | わかめ | |

### 追加 お野菜

| | | |
|---|---|---|
| 1022 | すき焼き野菜盛合せ（税込550円） | 500円 |
| 1021 | しゃぶしゃぶ野菜盛合せ（税込550円） | 500円 |

### 追加 お肉

| | | |
|---|---|---|
| 1017 | 豊穣豚（バラ）（税込550円） | 500円 |
| 1016 | 豊穣豚（肩ロース）（税込550円） | 500円 |
| 78 | 黒毛和牛（税込1,320円） | 1,200円 |
| 978 | 松阪牛（税込2,750円） | 2,500円 |

※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。コンロや器具が大変熱くなりますのでご注意ください

# ごちそうさま会員専用

## 貯めたポイントを料理と交換

一組一回のお会計で
上限1000ポイント
まで利用可



5150 ソフトドリンク各種
100ポイント




5201 ザ・プレミアムモルツ
生ビール(タンブラー)
150ポイント



5211 森半 抹茶アイスパフェ
150ポイント



5216 モンブランアイスパフェ
150ポイント



5226 海老天ぷらと選べる麺セット
400ポイント



5241 海老天ぷら盛合せ膳
500ポイント



5230 黒毛和牛土鍋すき焼きと
海老天ぷら定食
600ポイント

年間3回の
ご来店で
ランクアップ

## プレミアム会員限定　毎月特典

### 選べるプレゼント A
### 甘味 & ソフトドリンクセット



5005 秋 風



5001 利 休

※プラス追加料金で甘味の変更ができます

5046 焼き餅ぜんざい
+50円(税込55円)

5040 白玉クリームあんみつ
+50円(税込55円)

5022 北海道
ミルクアイスパフェ
+200円(税込220円)

5047 抹茶焼き餅ぜんざい
+100円(税込110円)

5039 抹茶クリームあんみつ
+100円(税込110円)

5021 抹茶アイスパフェ
+250円(税込275円)

5026 モンブランアイスパフェ
+250円(税込275円)

または

### 選べるプレゼント B
### アルコールドリンク

5051 ザ・プレミアムモルツ
生ビール(グラス)

5061 ビールテイスト飲料
オールフリー

5055 角ハイボール

5056 角ジンジャーハイボール

5057 角コーラハイボール

5058 角シングル

5052 こだわり酒場の
レモンサワー

5053 ウーロンハイ

5054 プレーンサワー

5066 カルピスサワー

5060 南高梅酒

5059 松竹梅豪快(一合)

5062 麦焼酎黒よかいち

5063 芋焼酎 一刻者

5064 白ワイン(グラス)

5065 赤ワイン(グラス)

