



かかやの釜めし

全品出汁・お漬物付き

釜めしの
おいしい
食べ方

一つづつ丁寧に
お出汁で炊き上げた羽釜めしです。
具材と出汁の旨味をご堪能ください。

まずは
そのまま。

丁寧に炊き上げる
釜めしをそのまま
お茶碗によそって。

その二

その一



最後は
だし茶漬けで。

かかや自慢の
お出汁を注いで
釜めしだし茶漬けで。



鰻と玉子の釜めし

出汁・お漬物付き

鰻の蒲焼と錦糸玉子の
釜めしです。

一、六三〇円



黒毛和牛のすき煮 釜めし

黒毛和牛と豆腐を辛いすき煮にし卵黄を合わせた贅沢な釜めし

一、七八〇円



鶏の五目釜めし

鶏肉、帆立、海老、筍、ごぼう、錦糸玉子が入った五目釜めし

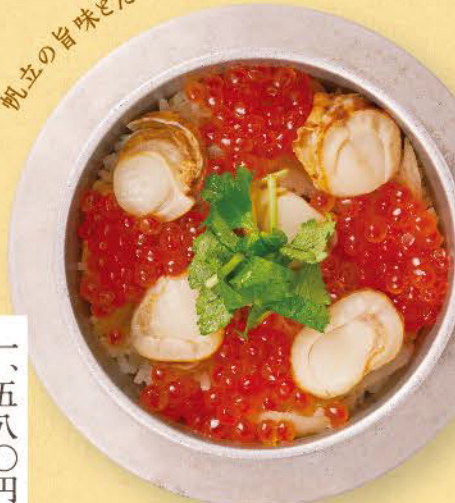
一、三八〇円



帆立といくら の釜めし

帆立の旨味たっぷりのいくら

一、五八〇円



釜揚げしらすと いぐらの釜めし

釜揚げしらすといくらがたっぷり

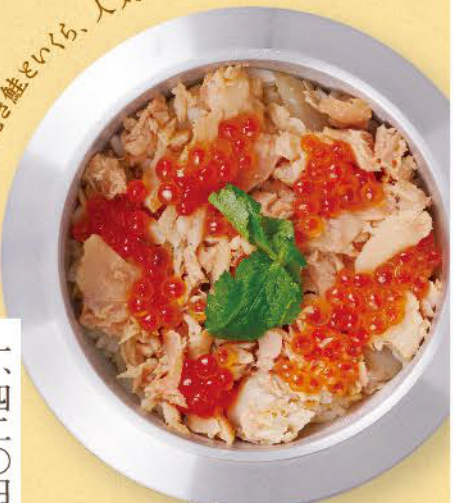
一、二八〇円



鮭といくら の釜めし

焼き鮭といくら、人気の組み合わせ

一、四二〇円



釜めしとご一緒に

ミニうどんセット

二五〇円



うどんは「ぶっかけ」または「かけうどん」をお選びいただけます

セット天ぷら

四五〇円



揚げたてさくさく天ぷらを一緒に！

セット甘味

三〇〇円

抹茶わらび餅



セットドリンク

二〇〇円

左記より一つお好きなドリンクをお選びください。

- ・コーヒー「アイス・ホット」
- ・紅茶「アイス・ホット」
- ・グレープフルーツジュース
- ・アップルジュース
- ・アイスウーロン茶

※価格は全て税込価格です。