

All-You-Can-Eat SHABU SHABU

90 min

STEP 1 Choose your course อิ่มอร่อยกับเมนูบุฟเฟต์

豚しゃぶしゃぶ 食べ放題
Pork Shabu Shabu



459.-
For Kids 229.-

豚肉 Pork เนื้อ
豚ベーコン Bacon เบคอน

牛・豚しゃぶしゃぶ 食べ放題
Beef&Pork Shabu Shabu



499.-
For Kids 249.-

牛肉 Aussie Beef เนื้อออสเตรเลีย
ショートプレート US Short Plate เนื้อออสเตรเลีย
豚肉 Pork เนื้อ
豚ベーコン Bacon เบคอน

かごの屋牛・豚しゃぶしゃぶ 食べ放題
Kagonoya Beef&Pork Shabu Shabu



1,199.-
For Kids 599.-

かごの屋牛 Kagonoya Beef เนื้อออสเตรเลีย
牛肉 Aussie Beef เนื้อออสเตรเลีย
ショートプレート US Short Plate เนื้อออสเตรเลีย
豚肉 Pork เนื้อ
豚ベーコン Bacon เบคอน

STEP 2 Choose any 2 of 6 Soups. อร่อยกับน้ำซุปที่สามารถเลือกได้ 2 ซุป

昆布だし
Kelp Stock
น้ำซุปคอมบุหรือซุปล้างชาบู



京風そばつゆ
Kyoto Soba Stock
น้ำซุปล้างชาบู



とんこつだし
Tonkotsu Stock
น้ำซุปล้างชาบู



すき焼きだし
Sukiyaki Dashi Stock
น้ำซุปล้างชาบู



トムヤムクンだし
Tom Yum Goong Stock
น้ำซุปล้างชาบู



季節のだし
Seasonal Stock
น้ำซุปล้างชาบู
季節におたずねください
メニューの水増しはご利用いただけません



◆ お鍋の追加 Additional Order



野菜盛合せ Assorted Vegetables ชุดผักสด
鶏つみれ Tsumire หมูจุ่ม
きのこ盛合せ Assorted Mushroom ชุดผักสด
はるさめ Bean Vermicelli คุกกี้
インスタント麺 Instant Noodle เส้นก๋วยเตี๋ยว
うどん Udon เส้นうどん
ラーメン Ramen เส้นราเมน
ごはん Rice ข้าว

白菜 白菜
レタス Lettuce
空心菜 Morning Glory
広東野菜 Taiwanese Choy
キャベツ Cabbage
玉ねぎ Onion
白ねぎ Long white onion
人参 Carrot
ヤングコーン Young Corn
とうもろこし Corn

かぼちゃ Japanese Pumpkin
えのき Velvet shank
しめじ Shimeji mushroom
エリンギ Eryngli mushroom
ひらたけ Phoenix mushroom
きくらげ Jelly ear mushroom
白きくらげ Jew's ear mushroom
わかめ Wakame
豆腐 Tofu
豆腐 Young Corn
鍋ぎょうざ Nabe Gyoza

ผักกาดขาว
ผักกาดแก้ว
ผักนึ่ง
กระถังไต้หวัน
กระถังป่า
หอยหิวใหญ่
ต้นหอมญี่ปุ่น
แครอท
เต้าหู้
ข้าวโพดอ่อน
ข้าวโพด

ผักทองญี่ปุ่น
เห็ดเข็มทอง
เห็ดชิเมจิ
เห็ดออริจิน
เห็ดนางฟ้า
เห็ดหูหนูดำ
เห็ดหูหนูขาว
สาหร่ายจากทะเล
เต้าหู้
เห็ดหูหนูขาว

抹茶アイス
抹茶アイス
抹茶アイス

◆ ドリンク Drink

Drink
グリーンティ (ホット / アイス)
エストコーラ
エストレモンライム
エストオレンジ
エสตสตรอเบอรี่
Green Tea (Hot/Cold)
Est. Cola
Est. Lemon Lime
Est. Orange
Est. Strawberry

◆ デザート Dessert



バニラアイス Vanilla Ice Cream
抹茶アイス Green Tea Ice Cream
チョコアイス Chocolate Ice Cream

Menu are subject to change without notice. / Price is (are) subject to service charge 10% and V.A.T. 7%.

Premium Course

plus
200.-
kids plus
100.-

พรีเมียมคOURSEのお客様は、全てのだしが追加料金無しでお願いいたします。
สามารถเลือกอร่อยกับน้ำซุป์ทั้ง 2 ชนิดฟรี

鍋 Seafood
手長エビ Prawn
ムール貝 New Zealand Mussel
サーモン Salmon



逸品料理 Obansai



枝豆 Edamame

冷やっこ Cold Tofu

手羽先 Fried Chicken Wing



かにかまサラダ Kanikama Salad

海鮮サラダ Sea Food Salad



ローストビーフ サラダ Roast Beef Salad



半熟卵の天ぷら Soft-boiled Egg Tempura

かぼちゃ天ぷら Pumpkin Tempura

さつまいも天ぷら Sweet Potato Tempura



天ぷら盛合せ Assorted Tempura



ミニローストビーフ丼 Roast Beef Don (Small)

揚げ餃子 Fried Gyoza

若鶏のジューシーから揚げ Fried Chicken

ポテトフライ Fried Potato

玉子焼 Dashimaki Tamago

茶碗蒸し Chawan-mushi

Menu are subject to change without notice. / Price is (are) subject to service charge 10% and V.A.T. 7%.



◆ 寿司
Sushi

- まぐろ Tuna (ข้าวปั้นหน้าปลาทูน่า)
- いか Squid (ข้าวปั้นหน้าปลาหมึก)
- 海老 Ebi (ข้าวปั้นหน้ากุ้ง)
- 海老サラダ Ebi Salad Sushi (ข้าวปั้นหน้าปลากุ้ง)
- サーモン Salmon (ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน)
- サーモンサラダ Salmon Salad Sushi (ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน)
- 玉子 Tamagoyaki (ข้าวปั้นหน้าไข่หวาน)
- かにかま Kanikama (ข้าวปั้นหน้าปูอัด)
- ローストビーフ Roast Beef (ข้าวปั้นหน้าเนื้อ)
- かに軍艦 Kani Gunkan (ข้าวปั้นหน้าปูอัด)
- サーモン巻き Salmon maki (ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน)
- 鉄火巻き Tuna maki (ข้าวปั้นหน้าปลาทูน่า)
- サーモンロール Salmon Roll (ข้าวปั้นปลาแซลมอน)
- まぐろロール Tuna and Salmon Roll (ข้าวปั้นปลาทูน่า)
- かにマヨロール Kanikama Mayonnaise Roll (ข้าวปั้นหน้าปูอัด)
- とびこロール Tobiko Roll (ข้าวปั้นไข่)



すし盛合せ
Assorted Sushi
ซูชิรวม



刺身盛り
Salmon and Kanikama Sashimi
แซลมอนและปูอัด

◆ 串揚げ
Kushiage

- 海老 Prawn (ข้าวปั้น)
- サーモン Salmon (ปลาแซลมอน)
- 白身魚 White Fish (ปลาเนื้อขาว)
- いか Squid (ปลาหมึก)
- チーズ Cheese (ชีส)
- かぼちゃ Pumpkin (ฟักทอง)
- さつまいも Sweet Potato (มันเทศ)



◆ デザート
Dessert
ของหวาน



Haagen-Dazs
本日の
ハーゲンダッツ・アイス (1スcoop)
Today's Haagen-Dazs Ice Cream (One Scoop)
ฟรีไอศกรีมวันเว้น-อาทิตย์หนึ่ง
วันเว้นอาทิตย์ฟรีไอศกรีม



厳選 昆布だし

Kelp Stock
น้ำซุปคอกุ้งเห็ดขลุ่ยสาหร่าย
เพราะสาหร่ายกับขลุ่ยจะเพิ่มเนื้อ
เพราะจะได้รสชาติที่นุ่มนวลของ
เห็ดขลุ่ยและสาหร่ายที่เข้มข้น
สาหร่าย ขลุ่ย เห็ดขลุ่ย
ได้มีเนื้อนุ่ม พอกุ้งจะได้ใช้กับเนื้อปลา
ก้นทะเลอย่างง่าย



Zosui Set
เซตโซซุอิ



京風 そばつゆ

Kyoto Soba Stock
น้ำซุปลีซอส-โซยุ
เหมาะสำหรับรับประทานกับเส้น
และเส้นอุด้ง
น้ำซุปลีรสเข้มข้น รสหวานอ่อน
รสชาติกลมกล่อมแบบไม่ติดฟันไม่ฝืด



Udon
เส้นอุด้ง



とんこつだし

Tonkotsu Stock
น้ำซุปลีกระดูกหมู
เหมาะสำหรับรับประทานกับเส้นราเมน
ได้สัมผัสกับรสหวานเข้มข้น
เส้นกับกระดูกอ่อน เนื้อนุ่มไม่ขรุขระ
ใช้ได้ดีกับเนื้อหมูและเส้นกับ
น้ำซุปลีกระดูกหมู



Ramen
เส้นราเมน



すき焼きだし

Sukiyaki Dashi Stock
น้ำซุปลีสุกี้
เหมาะสำหรับรับประทานกับเส้น
ให้รสชาติที่เข้มข้นและได้รสชาติ
รสหวานกลมกล่อมแบบไม่ติดฟัน
รับประทานคู่กับเส้นอุด้งก็ได้รสชาติ
อร่อยเช่นกัน

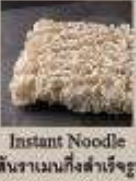


Udon
เส้นอุด้ง

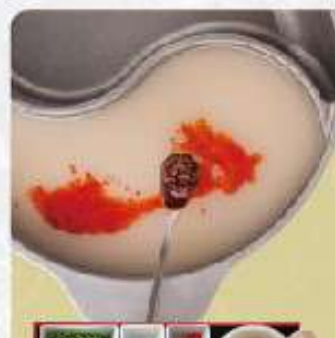


トムヤムクンだし

Tom Yum Goong Stock
น้ำซุปลีต้มยำ
เหมาะสำหรับรับประทานกับเส้น
ซีฟู้ด รสเข้มข้นเผ็ดร้อนหวาน
รสชาติจัดจ้านถูกใจคนไทย
รับประทานคู่กับเส้นราเมนก็ได้รสชาติ
อร่อยไม่แพ้ใคร



Instant Noodle
เส้นราเมนกึ่งสำเร็จรูป



季節のだし

Seasonal Stock น้ำซุปลีฤดูพิเศษ
詳しくは店の者におたずねください。季節のダシは
春・夏・秋・冬 4種類をご用意しています。ご注文の際は
季節のダシをお選びください。



Seasonal Stock น้ำซุปลีฤดูพิเศษ

Extra Kagonoya Beef

440.-
/Plate

For Pork Course and Beef & Pork Course (This is not all-you-can-eat)

เมื่อสั่งคอร์สหมูและคอร์สเนื้อออสเตรเลีย ต้องซิมเนื้อพิเศษของทางร้านในราคา 440 บาท/ถาด

かこの屋牛一皿 One Plate of Kagonoya Beef 150g เนื้อคาโงโยะ 150 กรัม



เนื้อคาโงโยะ

เนื้อคาโงโยะ เป็นสุดยอดเนื้อวัวสายพันธุ์พิเศษ
ชั้นดีที่เลี้ยงในสภาพแวดล้อมที่สมบูรณ์ตามธรรมชาติ
เลี้ยงโดยหญ้าเป็นเวลา 220-300 วัน ในสูตรเฉพาะ
ของคาโงโยะที่ประเทศออสเตรเลีย เพื่อให้ได้เนื้อ
คุณภาพสูง เมื่อนำมาจุ่มในน้ำซุปลีร้อน ๆ จะได้รับรสชาติ
ของคาโงโยะ คุณจะได้สัมผัสรสชาติเนื้อที่นุ่ม
กลมกล่อมไม่เหมือนใคร คนรักเนื้อไม่ควรพลาด
และเมื่อได้ชิมลองแล้วจะต้องติดใจเนื้อคาโงโยะ
อย่างแน่นอน

かこの屋では、和食によく合う
美味しさを追求して開発した
自社ブランド牛を使用しています。
オーストラリアの大自然の中で
220~300日穀物飼料与えられて
育ちました長期肥育牛です。
品質・安全面でかこの屋独自の
基準をクリアした牛肉のみを
お召し上がり頂いています。

かこの屋牛



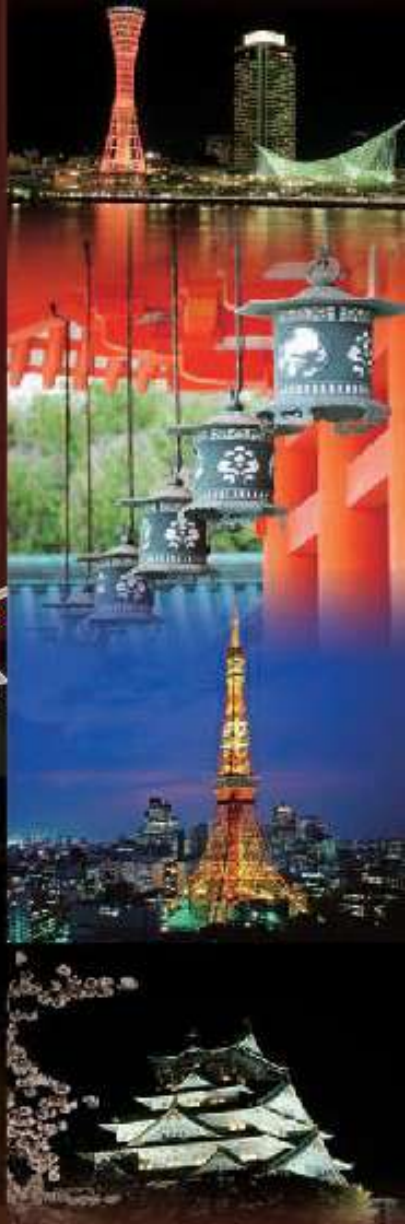
คาโกะโนยะ

ที่มาของ "คาโกะโนยะ" มาจากโรงแรมญี่ปุ่นโบราณ เป็นที่พักผ่อนของผู้เดินทาง โดยผู้เดินทางจะได้รับบริการ ชุด และได้รับการบริการอย่างอบอุ่น ทำให้ผู้เดินทางรู้สึกผ่อนคลาย และอยากที่จะกลับมาเยือนอีกครั้งเช่นเดียวกับร้านคาโกะโนยะในปัจจุบันที่ซาฟท์ว่าจะได้ความรักและความพึงพอใจจากลูกค้าตลอดไป

ร้านอาหารญี่ปุ่นคาโกะโนยะ ได้เปิดดำเนินการในประเทศญี่ปุ่นมาตั้งแต่ปี 1990 และมีสาขามากกว่า 100 สาขา ที่เมืองโอซาก้า เกียวโต และโกเบ ร้านคาโกะโนยะในะมิทามิโดตงันทานุกาญุ และสุกียากิ ด้วยน้ำซุปสูตรต้นตำรับ มีรสชาติดั้งเดิมกลมกล่อม ทั้งยังไม่ต้องมีน้ำจิ้มเลย ร้านคาโกะโนยะมีเชฟมืออาชีพกว่า 200 คน และมีลูกจ้างมากกว่า 10 ล้านคนต่อปี โดยเราคัดเลือกวัตถุดิบชั้นเยี่ยมสด สะอาด เพื่อนำมาประกอบอาหารเพื่อลูกค้าคนสำคัญของคาโกะโนยะ

かこの屋は、和食の極みを有する
京都を中心に大阪、神戸、東京など
合わせて六七店舗を展開しています。
和食しゃぶしゃぶ専門店として
プロの料理人を一五〇名以上かかえ、
年間八〇〇万人以上のお客様をおもてなしして
こだわり抜いた食材は、北海道から九州まで
日本全国の新鮮な厳選素材を仕入れています。

かこの屋とは



デザート Dessert



抹茶のプチパフェ
Green Tea Ice Cream Parfait
ไอศกรีมชาเขียวทาเฟร์
180.-



バニラのプチパフェ
Vanilla Ice Cream Parfait
ไอศกรีมวานิลลาทาเฟร์
180.-



白玉あずき
Shirataki Rice Cake & Red Beans
เค้กข้าวและถั่วแดง
80.-



抹茶わらびもち
Green Tea Warabimochi
วาราบิโมจิชาเขียว
90.-

ドリンク Drink

ビール Beer เบียร์

- アサヒ瓶ビール Asahi Beer 600 ml.(Bottle) 140.-
- シンハー瓶ビール Singha Beer 500 ml.(Bottle) 120.-
- ハイネケン Heineken 640 ml.(Bottle) 140.-

日本酒 Sake ซากุ

- 吉野川 冷生酒瓶 Yoshino-Gawa 180 ml.(Bottle) 260.-
- 松竹梅京都伏見仕立て振 Shouchibushi 300 ml.(Bottle) 600.-
- 京舞妓瓶 Kyo Maiko (Bottle) 350.-
- 神聖瓶 Shinsai (Bottle) 380.-

梅酒 Plum Wine เมล็ดทับทิม

- 南高梅瓶 Nanko-Bai (Bottle) 1,100.-

焼酎 shochu โชจู

- 一刻者くず Ekkin Ino (Bottle) 2,300.-
- よかいち (変) Ekkin Ino (Bottle) 1,600.-

食べ放題をお楽しみ頂くために

- 身長が90~120cmの子供は以下のキッズ料金とさせていただきます。
朝しゃぶしゃぶ食べ放題 229/パーティ
午・朝しゃぶしゃぶ食べ放題 249/パーティ
かこの焼牛-朝しゃぶしゃぶ食べ放題 399/パーティ
- 身長が90cm未満の子供は無料です
- 身長が120cm超の子供は大人料金とさせていただきます
- 食べ放題は90分とさせていただきます
- 食べ放題し、飲み残しの量が多い場合は単品の料金を追加で頂戴しますのでご了承ください

- เนื้อ average 90-120 cm.
Pork Course 229.-
Beef & Pork Course 249.-
Kagonoya Beef Course 399.-
- เนื้อ average 90cm 以下
- เนื้อ average 120cm 以上 大人料金とさせていただきます
- 食べ放題は 90 分とさせていただきます
- 食べ放題し、飲み残しの量が多い場合は 単品の料金を追加で頂戴しますので ご了承ください

Menu are subject to change without notice. / Price is (are) subject to service charge 10% and V.A.T. 7%.