

# ステーキキコース

お肉の旨みをぎゅっと閉じ込め、  
 素材の持ち味をしつかり引き出す「焼き」。  
 特製ぽん酢・塩・和風ステーキソースでご堪能いただけます。



- ＊和牛ローストビーフカルパッチョ
- ＊牛角煮吸い物仕立て
- ＊牛肉と季節の野菜のおまかせ一品
- ＊ステーキ80g ＊左記よりお肉の種類をお選びください。
- ＊牛しぐれ煮ご飯
- ＊季節のデザート

脂肪と赤身のバランスが程よい

## 国産牛特選ロース

A4ランク・リブロース

5,500円  
 (税込6,050円)

上質な脂と濃厚な旨み

## 〈銘柄〉黒毛和牛

A4ランク・リブロース

6,500円  
 (税込7,150円)

美しい霜降りと柔らかさ

## 飛騨牛

A5ランク・リブロース

7,500円  
 (税込8,250円)

追加のご注文 ※一人前

### 国産牛特選ロース

80g 1,800円  
 (税込1,980円)

### 〈銘柄〉黒毛和牛

80g 2,600円  
 (税込2,860円)

### 飛騨牛

80g 3,400円  
 (税込3,740円)

# しやぶしやぶ

お肉本来の甘みや旨みをやさしく引き出す昆布だし。  
自慢の特製ぼん酢とごまだれでお召し上がりください。



写真は2名様用のイメージです。

※ 先付

※ しやぶしやぶ お肉 120g

※ 左記よりお肉の種類をお選びください。

※ 野菜盛合せ

※ ご飯 または うどん

※ 季節のデザート

脂肪と赤身のバランスが程よい

## 国産牛特選ロース

A4ランク・リブロース

4,000円  
(税込4,400円)

上質な脂と濃厚な旨み

## 〈銘柄〉黒毛和牛

A4ランク・リブロース

5,000円  
(税込5,500円)

美しい霜降りと柔らかさ

## 飛騨牛

A5ランク・リブロース

6,500円  
(税込7,150円)

追加のご注文  
※ 一人前

その他の鍋具材も  
お気軽にお申し付けください。

国産牛特選ロース  
120g 2,600円  
(税込2,860円)

〈銘柄〉黒毛和牛  
120g 3,600円  
(税込3,960円)

飛騨牛

120g 4,700円  
(税込5,170円)

野菜盛合せ

800円  
(税込880円)

野菜単品

250円  
(税込275円)

うどん

200円  
(税込220円)

ぼん酢・ごまだれ・  
薬味セット

200円  
(税込220円)

生たまご

100円  
(税込110円)

# すき焼き

玉ねぎを炒めることから始まる籠乃屋伝統のすき焼き。甘みを引き出した玉ねぎ、甘辛だしと牛肉の脂、旨みが絶妙に織りなす美味しさ。



※ 先付

※ すき焼き お肉 120g

※ 左記よりお肉の種類をお選びください。

※ 野菜盛合せ

※ ご飯 またはうどん

※ 季節のデザート

脂肪と赤身のバランスが程よい

国産牛特選ロース

A4ランク・リブロース

4,000円  
(税込4,400円)

上質な脂と濃厚な旨み

〈銘柄〉黒毛和牛

A4ランク・リブロース

5,000円  
(税込5,500円)

美しい霜降りと柔らかさ

飛騨牛

A5ランク・リブロース

6,500円  
(税込7,150円)

※ 銘柄牛は仕入れ状況により異なります。

# 牛肉と彩り野菜の せいろ蒸しコース

こちらのコースは二名様より承ります



牛肉の旨みをより濃く感じることができ  
「せいろ蒸し」。  
自慢の特製ごまだれとだしポン酢でぜひ。  
彩り野菜は蒸し料理でしか味わえない  
ほくほく感や甘み・旨みをバーニャカウダーソースと  
だしポン酢でお楽しみください。

＊前菜

＊お造り

＊せいろ蒸しお肉 120g

＊左記よりお肉の種類をお選びください。

＊メのうどん

＊デザート

脂肪と赤身のバランスが程よい

**国産牛特選コース**

A4ランク・リブロース

上質な脂と濃厚な旨み

**〈銘柄〉黒毛和牛**

A4ランク・リブロース

美しい霜降りと柔らかさ

**飛驒牛**

A5ランク・リブロース

7,000円  
(税込7,700円)

6,000円  
(税込6,600円)

5,000円  
(税込5,500円)

# 小鍋膳

しゃぶしゃぶ  
またはすき焼き

おひとり様用の小鍋で  
しゃぶしゃぶまたはすき焼きをご用意いたします。



写真はすき焼き小鍋膳、「お造り付き」のイメージです。

※お肉 100g

\*下記よりお肉の種類を  
お選びください。

※ご飯

※味噌汁

※香の物

お造り3種盛合せ

プラス  
600円  
(税込660円)

肩ロース

国産牛

2,800円  
(税込3,080円)

脂肪と赤身のバランスが程よい

国産牛特選ロース

3,500円  
(税込3,850円)

A4ランク・リブロース

上質な脂と濃厚な旨み

〈銘柄〉黒毛和牛

4,500円  
(税込4,950円)

A4ランク・リブロース

美しい霜降りと柔らかさ

飛騨牛

5,500円  
(税込6,050円)

A5ランク・リブロース

追加のご注文 ※一人前

お肉100g

その他の鍋具材もお気軽にお申し付けください。

国産牛

1,500円 (税込1,650円)

国産牛特選ロース

2,200円 (税込2,420円)

〈銘柄〉黒毛和牛

3,200円 (税込3,520円)

飛騨牛

4,200円 (税込4,620円)

# 花かご御膳

当店の魅力が詰まった御膳。  
しゃぶしゃぶも四季のお料理も少しずつ色々お楽しみいただけます。



＊花かご

前菜各種

小さなローストビーフサラダ

季節の焼き魚

＊天ぷら

＊小鍋しゃぶしゃぶお肉60g

＊左記よりお肉の種類をお選びください。

＊ご飯

＊味噌汁

＊香の物

脂肪と赤身のバランスが程よい

国産牛特選ロース

A4ランク・リブロース

4,000円  
(税込4,400円)

上質な脂と濃厚な旨み

銘柄黒毛和牛

A4ランク・リブロース

4,500円  
(税込4,950円)

美しい霜降りと柔らかさ

飛騨牛

A5ランク・リブロース

5,000円  
(税込5,500円)

# 籠乃屋会席

目で味わい、舌で味わう、籠乃屋がお届けする  
こだわりの会席を存分にお楽しみください。



写真は「黒毛和牛しゃぶしゃぶ」です。

＊前菜

＊お造り3種

＊煮物

＊揚げ物

＊茶碗蒸し

＊選べる小鍋 お肉60g

＊左記よりお鍋とお肉の種類をお選びください。

小鍋しゃぶしゃぶ

小鍋すき焼き

＊ご飯・味噌汁・香の物  
＊季節のケーキ

脂肪と赤身のバランスが程よい

## 国産牛特選ロース

A4ランク・リブロース

上質な脂と濃厚な旨み

## 銘柄黒毛和牛

A4ランク・リブロース

美しい霜降りと柔らかさ

## 飛騨牛

A5ランク・リブロース

6,000円  
(税込6,600円)

5,500円  
(税込6,050円)

5,000円  
(税込5,500円)

# ステーキ膳

お肉の旨みをぎゅっと閉じ込め、  
素材の持ち味をしっかりと引き出す「焼き」。  
特製ぼん酢・塩・和風ステーキソースでご堪能いただけます。

＊お肉 120g

＊下記よりお肉の種類をお選びください

＊サラダ

＊ご飯

＊味噌汁

＊香の物



## 飛驒牛

美しい霜降りと柔らかさ

A5ランク・リブロース

6,000円  
(税込6,600円)

## 〈銘柄〉黒毛和牛

上質な脂と濃厚な旨み

A4ランク・リブロース

5,000円  
(税込5,500円)

## 国産牛特選ロース

脂肪と赤身のバランスが程よい

A4ランク・リブロース

4,500円  
(税込4,950円)

## お造り3種盛合せ

プラス  
600円  
(税込660円)





# お食事色々

## 鍋焼きうどん

1,680円  
(税込1,848円)

## 天ぷらざるうどん

1,680円  
(税込1,848円)

ざるうどん大盛り  
2,000円(税込2,200円)



写真は盛り付けイメージです。



鹿児島県産うなぎ使用  
うなぎ重  
味噌汁・香の物付き

4,500円  
(税込4,950円)

鹿児島県産うなぎ使用  
うなぎとローストビーフの  
ご馳走重  
味噌汁・香の物付き

4,000円  
(税込4,400円)



ご注文は小学生以下のお子様に限らせていただきます。

## お子様うどん

480円(税込528円)

海老の天ぷら・ウインナー・わかめ・かまぼこ

## お子様御膳

1,000円(税込1,100円)

- \*おにぎり
- \*たまご焼き
- \*ハンバーグ
- \*鶏の唐揚げ
- \*海老フライ
- \*ウインナー
- \*ポテトフライ
- \*ゼリー
- \*ドリンク
- \*オレンジジュース
- または  
りんごジュース



# 逸品



……おすすめ

# 肴

枝豆

400円(税込440円)

漬物盛合せ

580円(税込638円)

揚げ出し豆腐

580円(税込638円)



● 黒毛和牛ローストビーフ

1,980円(税込2,178円)

HALF 1,180円(税込1,298円)

# 菜

胡麻ドレッシングの風味豊かに  
豆腐サラダ

680円(税込748円)

● ローストビーフとケール野菜  
籠乃屋サラダ

980円(税込1,078円)



● 東部市場黒田幸水産より  
本日のお造り

1,880円  
(税込2,068円)



# 揚

若鶏の唐揚げ

680円(税込748円)



天ぷら盛合せ

1,280円(税込1,408円)



# 飯

ご飯

200円(税込220円)

味噌汁

150円(税込165円)

お食事セット ご飯・味噌汁

300円(税込330円)

# 鍋会席

極上のお肉と小料理の組み合わせ。  
しゃぶしゃぶまたはすき焼き、  
お肉の種類もお選びいただけます。



写真は「〈花〉黒毛和牛2人前」のイメージです。



- ＊前菜
- ＊お造り
- ＊しゃぶしゃぶ  
またはすき焼き
- ＊お肉 120g
- ＊ご飯
- ＊またはうどん
- ＊季節のデザート



- ＊先付
- ＊前菜
- ＊お造り
- ＊天ぷら
- ＊しゃぶしゃぶ  
またはすき焼き
- ＊お肉 120g
- ＊ご飯
- ＊またはうどん
- ＊季節のデザート

脂肪と赤身のバランスが程よい

国産牛特選ロース

A4ランク・リブロース

5,000円  
(税込5,500円)

上質な脂と濃厚な旨み

〈銘柄〉黒毛和牛

A4ランク・リブロース

6,000円  
(税込6,600円)

美しい霜降りと柔らかさ

飛騨牛

A5ランク・リブロース

7,000円  
(税込7,700円)

脂肪と赤身のバランスが程よい

国産牛特選ロース

A4ランク・リブロース

6,000円  
(税込6,600円)

上質な脂と濃厚な旨み

〈銘柄〉黒毛和牛

A4ランク・リブロース

7,000円  
(税込7,700円)

美しい霜降りと柔らかさ

飛騨牛

A5ランク・リブロース

8,000円  
(税込8,800円)

追加のご注文  
※一人前

その他の鍋具材も  
お気軽にお申し付けください。

国産牛特選ロース

120g 2,600円  
(税込2,860円)

〈銘柄〉黒毛和牛

120g 3,600円  
(税込3,960円)

飛騨牛

120g 4,700円  
(税込5,170円)

野菜盛合せ

800円  
(税込880円)

野菜単品

250円  
(税込275円)

うどん

200円  
(税込220円)

ほん酢ごまだれ・  
薬味セット

200円  
(税込220円)

生たまご

100円  
(税込110円)

\*銘柄牛は仕入れ状況により  
異なります。