

秋のご宴会

ご予約
承り中

〔ご提供期間〕 2025年11月30日(日)まで

飲み
放題付

会席料理 コース

葵

あおい

6,600円

前菜
お造り3種
煮物
揚げ物

茶碗蒸し
国産牛小鍋
食事

椿

つばき

8,800円

上前菜
前挽
お造り4種
焼物

煮物
揚げ物
特選国産牛小鍋
食事

蘭

らん

11,000円

特別前菜
前挽
お造り5種
焼物
煮物

揚げ物
茶碗蒸し
飛騨牛小鍋
食事



写真は「椿」コースです

飲み
放題付

しゃぶしゃぶまたはすき焼き

鍋会席

国産牛特選
コース 7,700円

黒毛和牛
コース 8,800円

飛騨牛
コース 11,000円

おすすめ

牡丹 ぼたん

前菜4種
お造り2種
天ぷら盛合せ
しゃぶしゃぶまたはすき焼き
メのうどん

下記より好きなプランをお選びください。

さくつつまめるカジュアルメニュー!

撫子 なでこ

オードブル3種
籠乃屋サラダ
揚げ物4種
しゃぶしゃぶまたはすき焼き
メのうどん

洋風アレンジコース!

水仙 すいせん

鮮魚2種のカルパッチョ
ローストビーフ
洋風おでん
しゃぶしゃぶまたはすき焼き
メのうどん



写真は「牡丹」コースです

上記コースを
さらに豪華に

オプション
メニュー

飲み放題30分延長 プラス 550円

通常の飲み放題は120分です。
(ラストオーダーは90分)

プレミアムコース プラス 550円

こちらにもさらに
飲み放題 焼酎[麦 中々・芋 富乃宝山]
日本酒[八海山] 河内ワイン[白・赤]



秋のおすすめ

牛肉と彩り野菜の せいろ蒸しコース

蒸し料理でしか味わえない
ほくほく感や甘み・旨みを
バーニャカウダソースと
だしポン酢で
お楽しみいただける絶品コース

2名様より承ります

※ランチタイムはご予約にて承ります

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)

脂肪と赤身のバランスが
程よい国産牛が味わえます

黒毛和牛 A4 ランク・リブロース

6,000 円 (税込 6,600 円)

上質な脂と
濃厚な旨味の黒毛和牛を存分に

飛騨牛 A5 ランク・リブロース

7,000 円 (税込 7,700 円)

美しい霜降りと
柔らかさが特徴の飛騨牛をご堪能



せいろ蒸しコースと一緒に
ご注文でお得！
飲み放題プラン

スタンダード飲み放題

+1,500 円
(税込 1,650 円)

生ビール・焼酎・日本酒・ハイボール
チューハイ・ノンアルコールビール
ソフトドリンク

プレミアム飲み放題

+2,000 円
(税込 2,200 円)

スタンダード飲み放題コースに
焼酎 (麦中々・芋富乃宝山)
日本酒 (八海山)・ワイン (赤・白)



[ランチタイム]
11:00~15:00 (L.O. 14:30)
[ディナータイム]
17:00~21:30
最終入店 20:30 (L.O. 21:00)

近鉄大阪線「八尾駅」
中央口より徒歩10分
八尾市役所より南へ徒歩2分

581-0006 八尾市清水町1-1-3
〈駐車場完備〉



しゃぶしゃぶ すき焼き ステーキ

籠乃屋

本店

2名様から40名様まで個室のご用意が可能です

ご予約・お問い合わせ

TEL 072-935-9194