

お昼の定食

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)

鍋焼きうどん

1,680円
(税込1,848円)

彩りうどん弁当

2,080円
(税込2,288円)



彩りうどん弁当



国産牛ビーフシチュー膳

国産牛ビーフシチュー膳

揚げ物2種・ご飯・味噌汁・香の物付き

2,480円
(税込2,728円)

国産牛ロースひつまぶし

香の物付き

1,980円
(税込2,178円)

飛騨牛ローストビーフ丼

味噌汁・香の物付き

2,580円
(税込2,838円)



飛騨牛ローストビーフ丼

すき焼き重

味噌汁・香の物付き

1,680円
(税込1,848円)

天ぷら刺身定食

胡麻豆腐・ご飯・味噌汁・香の物付き

1,980円
(税込2,178円)

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)



うなぎとローストビーフのご馳走重

ご飯大盛り プラス 50円 (税込55円)

季節替わり

弁当

当店の魅力が詰まったお弁当

花かご弁当

2,180円
(税込2,398円)

前菜各種

「飛騨牛使用」

ローストビーフサラダ

季節の焼き魚

天ぷら

ご飯

味噌汁

香の物



ちよつと贅沢に

〈小鍋しゃぶしゃぶ付〉

※小鍋しゃぶしゃぶはポン酢のみのご提供となり
ごまだれは別料金となります。

国産牛肩ロース

3,080円
(税込3,388円)

国産牛特選ロース

3,480円
(税込3,828円)

黒毛和牛

3,980円
(税込4,378円)

飛騨牛

4,480円
(税込4,928円)

小鍋しゃぶしゃぶを

すき焼きに変更

プラス
300円
(税込330円)



少しずつ
色々な種類が楽しめる

松花堂

弁当

2,380円
(税込2,618円)

お造り
天ぷら

「飛騨牛使用」

焼肉サラダ

季節の煮物

お食事



ちよつと贅沢に

〈小鍋しゃぶしゃぶ付〉

※小鍋しゃぶしゃぶはポン酢のみのご提供となり
ごまだれは別料金となります。

国産牛肩ロース

3,280円
(税込3,608円)

国産牛特選ロース

3,680円
(税込4,048円)

黒毛和牛

4,180円
(税込4,598円)

飛騨牛

4,680円
(税込5,148円)



お薦め

飛騨牛

岐阜県内で育てられた
黒毛和牛。
きめ細かく、柔らかい肉質、
編み目のような霜降りと
芳醇な味わいが特徴の
全国有数のブランド和牛です。



小鍋しゃぶしゃぶを
すき焼きに変更

プラス
300円
(税込330円)

特別な日、贅沢をしたい日、雅な時間を会席とコースで

雅



お昼の ミニ会席

3,980円
(税込4,378円)

前菜
お造り
煮物
揚げ物
国産牛肩ロースしゃぶしゃぶ60g
※しゃぶしゃぶはポン酢のみのご提供となります。

お食事
季節のデザート

お肉変更

国産牛特選ロース プラス 400円
(税込440円)

黒毛和牛 プラス 800円
(税込880円)

飛騨牛 プラス 1,200円
(税込1,320円)

小鍋しゃぶしゃぶを
すき焼きに変更

プラス
300円
(税込330円)



お昼の

ミニステーキコース

4,180円
(税込4,598円)

ローストビーフカルパッチョ
牛角煮吸物仕立て
国産牛特選ロースステーキ80g
しぐれ煮ご飯
季節のデザート

お肉変更

黒毛和牛
プラス 500円
(税込550円)

飛騨牛
プラス 1,000円
(税込1,100円)



*季節によりお料理の内容や器が写真と異なる場合がございます。*当店は国産米を使用しています。*写真はイメージです。



しゃぶ しゃぶ膳

〈ご飯・味噌汁・香の物付き〉



すき焼き膳

〈ご飯・味噌汁・香の物付き〉



ステーキ膳

〈サラダ・ご飯・味噌汁・香の物付き〉

贅沢膳

ステーキ・すき焼き・しゃぶしゃぶから
お好きな膳を、
また、お肉の種類をお選びください。
お肉は全て100gです。

肩ロース

国産牛

*ステーキはお取り扱いがございません。

2,800円
(税込3,080円)

A4ランク・リブロース

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

黒毛和牛

4,500円
(税込4,950円)

A5ランク・リブロース

飛騨牛

5,500円
(税込6,050円)

追加のご注文(100g)

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)

黒毛和牛

3,200円
(税込3,520円)

飛騨牛

4,200円
(税込4,620円)

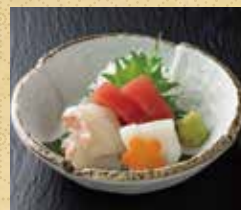
逸品

お食事と一緒に

鮮

お造り〈三種〉

600円(税込660円)



揚

牡蠣フライ

〈三個〉

1,000円(税込1,100円)

〈五个〉

1,500円(税込1,650円)



天ぷら盛合せ

1,280円(税込1,408円)



飯

ご飯

200円(税込220円)

お食事セット ご飯・味噌汁

300円(税込330円)

*季節によりお料理の内容や器が写真と異なる場合がございます。*当店は国産米を使用しています。*写真はイメージです。

籠乃屋が自信をもってお届けする
お肉を存分にお楽しみください。

籠乃屋の 鍋

写真は「黒毛和牛二人前」です。

しゃぶしゃぶ または

すき焼き

お肉は120gです。

先付
ご飯 または うどん
季節のデザート付き

※こちらはご注文数のみのセットになります。

A4ランク・リブロース

国産牛特選ロース

4,000円
(税込4,400円)

A4ランク・リブロース

黒毛和牛

5,000円
(税込5,500円)

最上級A5ランク・リブロース

飛騨牛

6,500円
(税込7,150円)

岐阜県内で14ヶ月以上肥育された黒毛和種で
『日本食肉格付け協会』に歩留AまたはB、
肉質3〜5等級と認定された牛のこと。
きめ細やかなサシが入り、
余分な脂が付きすぎていないのが特徴で
柔らかくとろけるような食感です。
当店ではA5ランクのリブロースを使用しています。

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



*季節によりお料理の内容や器が写真と異なる場合がございます。*当店は国産米を使用しています。*写真はイメージです。