

飛騨牛

当店は飛騨牛銘柄推進協議会認定
飛騨牛料理指定店です

飛騨牛は岐阜県内で

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、

余分な脂がつ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ランクのリブローズを使用しています。



ステーキコース

お肉の旨みをぎゅっと閉じ込め、
 素材の持ち味をしっかりと引き出す「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
 - ✿ 牛しぐれ煮ご飯
 - ✿ 季節のデザート
- *左記よりお肉の種類をお選びください。

国産牛特選ロース

A4ランク・リブロース

脂肪と赤身のバランスが程よい

5,500円
 (税込6,050円)

黒毛和牛

A4ランク・リブロース

上質な脂と濃厚な旨み

6,500円
 (税込7,150円)

飛驒牛

A5ランク・リブロース

美しい霜降りと柔らかさ

7,500円
 (税込8,250円)

松阪牛

A5ランク・リブロース

上品な香りと脂の甘みと旨み

8,000円
 (税込8,800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)

黒毛和牛

80g
 2,600円
 (税込2,860円)

飛驒牛

80g
 3,400円
 (税込3,740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

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

しゃぶしゃぶお肉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

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)

上品な香りと脂の甘みと旨み

松阪牛

A5ランク・リブロース

7,000円
(税込7,700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)

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

各100円
(税込110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

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)

上品な香りと脂の甘みと旨み

松阪牛

A5ランク・リブロース

*完売次第終了

7,000円
(税込7,700円)

鉄鍋ステーキと

焼きしゃぶ

こちらのコースは二名様より承ります



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」。
特製和風レモンだし・ステーキソース・焼肉たれと
多様な薬味を合わせてご堪能いただけます。

＊先付

＊肉盛合せ

ステーキお肉 50g (1人前)
焼きしゃぶお肉 100g (1人前)

＊左記よりお肉の種類をお選びください。

＊焼き野菜

＊サラダ

＊ご飯・味噌汁・香の物

＊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・リブコース

上質な脂と濃厚な旨み

黒毛和牛

A4ランク・リブコース

美しい霜降りと柔らかさ

飛騨牛

A5ランク・リブコース

7,500円
(税込8,250円)

6,000円
(税込6,600円)

5,000円
(税込5,500円)

鉄鍋 焼きしゃぶ

二名様より承ります

- 先付
- 肉盛合せ

*焼きしゃぶ 120g (一人前)

*下記よりお肉の種類をお選びください。

- 焼き野菜
- サラダ
- ご飯・味噌汁・香の物
- デザート



鉄鍋 ステーキ

二名様より承ります

- 先付
- 肉盛合せ

*ステーキ 120g (一人前)

*下記よりお肉の種類をお選びください。

- 焼き野菜
- サラダ
- ご飯・味噌汁・香の物
- 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

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

6,000円
(税込6,600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

5,500円
(税込6,050円)

上質な脂と濃厚な旨み

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

8,000円
(税込8,800円)

追加のご注文 ※一人前

◆焼きしゃぶ用お肉 100g

国産牛特選ロース 2,100円
(税込2,310円)

黒毛和牛 3,000円
(税込3,300円)

飛騨牛 3,900円
(税込4,290円)

◆ステーキ用お肉

国産牛 50g 1,150円
(税込1,265円)

特選ロース 100g 2,250円
(税込2,475円)

黒毛和牛 50g 1,650円
(税込1,815円)

100g 3,250円
(税込3,575円)

飛騨牛 50g 2,150円
(税込2,365円)

100g 4,250円
(税込4,675円)

焼き野菜 一人前 400円
(税込440円)

つけだれセット 一人前 250円
(税込275円)

白ねぎナムル 一人前 100円
(税込110円)

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出来る「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

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

5,000円
(税込5,500円)

6,000円
(税込6,600円)

7,000円
(税込7,700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。



- ✿ 前菜
- ✿ お造り3種
- ✿ 煮物
- ✿ 揚物
- ✿ 茶碗蒸し

写真は「黒毛和牛しゃぶしゃぶ」です。

✿ 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。
しゃぶしゃぶ
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

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

上品な香りと脂の甘みと旨み

松阪牛

A5ランク・リブロース

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)



6,500円
(税込7,150円)

6,000円
(税込6,600円)

5,500円
(税込6,050円)

5,000円
(税込5,500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 小鍋膳

おひとり様用の小鍋でしゃぶしゃぶをご用意いたします。

＊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)



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

3,500円
(税込3,850円)

上質な脂と濃厚な旨み

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

5,500円
(税込6,050円)

上品な香りと脂の甘みと旨み

松阪牛

A5ランク・リブロース

6,000円
(税込6,600円)



すき焼き 小鍋膳

おひとり様用の小鍋ですきやきをご用意いたします。

※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)



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

3,500円
(税込3,850円)

上質な脂と濃厚な旨み

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

5,500円
(税込6,050円)

上品な香りと脂の甘みと旨み

松阪牛

A5ランク・リブロース

6,000円
(税込6,600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

「飛騨牛使用」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

* 小鍋しゃぶしゃぶはボン酢のみのご提供となり、
ごまだれは別料金となります。

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

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)

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)



ステーキ膳

お肉の旨みをぎゅっと閉じ込め、
素材の持ち味をしつかり引き出す「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



お造り3種盛合せ

プラス
600円
(税込660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

4,500円
(税込4,950円)

上質な脂と濃厚な旨み

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

6,000円
(税込6,600円)

上品な香りと脂の甘みと旨み

松阪牛

A5ランク・リブロース

6,500円
(税込7,150円)

お食事色々

天ぷらざるうどん

1,680円
(税込1,848円)

ざるうどん大盛り 2000円(税込2200円)



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)

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
- ＊若鶏の唐揚げ
- ＊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
- ＊りんごジュース

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

ご注文は小学生以下のお子様に限らせていただきます。



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)



飛騨牛ローストビーフ

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)

牡蠣フライ

〈三個〉

1,000円(税込1,100円)

〈五個〉

1,500円(税込1,650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)



*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。

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

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

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

5,000円
(税込5,500円)

6,000円
(税込6,600円)

7,000円
(税込7,700円)



- ＊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

上質な脂と濃厚な旨み

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)

7,000円
(税込7,700円)

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)

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

各100円
(税込110円)

生たまご

100円
(税込110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。