

当店は飛驒牛銘柄推進協議会認定
飛驒牛料理指定店です

飛驒牛

飛驒牛は岐阜県内で

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 *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

5,500円
 (税込6,050円)

きめ細やかなしっとりとした赤身

黒毛和牛 モモ

A5ランク

6,500円
 (税込7,150円)

上質な脂と濃厚な旨み

黒毛和牛 リブロース

A4ランク

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)

黒毛和牛 モモ

80g 2,600円
 (税込2,860円)

黒毛和牛 リブロース

80g 2,600円
 (税込2,860円)

飛騨牛

80g 3,400円
 (税込3,740円)

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

4,000円
(税込4,400円)

きめ細やかなしっとりとした赤身

黒毛和牛 モモ

A5ランク

5,000円
(税込5,500円)

上質な脂と濃厚な旨み

黒毛和牛 リブロース

A4ランク

5,000円
(税込5,500円)

美しい霜降りと柔らかさ

飛驒牛

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)

黒毛和牛 リブロース

120g 3,600円
(税込3,960円)

黒毛和牛 モモ

120g 3,600円
(税込3,960円)

飛驒牛

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)

*写真はイメージです。*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。

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

きめ細やかなしっとりとした赤身

黒毛和牛 モモ

A5ランク

上質な脂と濃厚な旨み

黒毛和牛 リブロース

A4ランク

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)

5,000円
(税込5,500円)

5,000円
(税込5,500円)

4,000円
(税込4,400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・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

5,000円
(税込5,500円)

きめ細やかなしっとりとした赤身
黒毛和牛 モモ

A5ランク

6,000円
(税込6,600円)

上質な脂と濃厚な旨み
黒毛和牛 リブロース

A4ランク

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

7,500円
(税込8,250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・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・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

きめ細やかなしっとりとした赤身

黒毛和牛 モモ

A5ランク

上質な脂と濃厚な旨み

黒毛和牛 リブロース

A4ランク

美しい霜降りと柔らかさ

飛騨牛

A5ランク・リブロース

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

きめ細やかなしっとりとした赤身

黒毛和牛 モモ

A5ランク

上質な脂と濃厚な旨み

黒毛和牛 リブロース

A4ランク

美しい霜降りと柔らかさ

飛騨牛

A5ランク・リブロース

4,000円 (税込4,400円)

5,000円 (税込5,500円)

5,000円 (税込5,500円)

6,000円 (税込6,600円)

5,500円 (税込6,050円)

6,500円 (税込7,150円)

6,500円 (税込7,150円)

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 (税込2,310円)

黒毛和牛 モモ (税込3,300円)

黒毛和牛 リブロース (税込3,300円)

飛騨牛 (税込4,290円)

◆ステーキ用お肉

国産牛 特選ロース 50g (税込1,265円) 100g (税込2,475円)

黒毛和牛 リブロース 50g (税込1,815円) 100g (税込3,575円)

黒毛和牛 モモ 50g (税込1,650円) 100g (税込3,250円)

飛騨牛 50g (税込2,365円) 100g (税込4,675円)

焼き野菜 (税込4,400円)

つけだれセット (税込2,750円)

白ねぎナムル (税込1,100円)

*写真はイメージです。*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。

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

5,000円
(税込5,500円)

きめ細やかなしつとりとした赤身

黒毛和牛 モモ

A5ランク

6,000円
(税込6,600円)

上質な脂と濃厚な旨み

黒毛和牛 リブコース

A4ランク

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・リブコース

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(リブローズ)しゃぶしゃぶ」です。

- ＊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
- ＊季節のケーキ
 ＊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。

脂肪と赤身のバランスが程よい
国産牛 特選ローズ
 A4ランク 5,000円
 (税込5,500円)

きめ細やかなしっとりとした赤身
黒毛和牛 モモ
 A5ランク 5,500円
 (税込6,050円)

上質な脂と濃厚な旨み
黒毛和牛 リブローズ
 A4ランク 5,500円
 (税込6,050円)

美しい霜降りと柔らかさ
飛驒牛
 A5ランク・リブローズ 6,000円
 (税込6,600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)



*写真はイメージです。*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。



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。

しゃぶしゃぶ 小鍋膳

- ＊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)



国産牛 肩ロース

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

きめ細やかなしつとりとした赤身

黒毛和牛 モモ

4,500円
(税込4,950円)

A5ランク

上質な脂と濃厚な旨み

黒毛和牛 リブロース

4,500円
(税込4,950円)

A4ランク

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

*写真はイメージです。*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。



すき焼き 小鍋膳

おひとり様用の小鍋ですきやきを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)



国産牛 肩ロース

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)

きめ細やかなしつとりとした赤身
黒毛和牛 モモ

4,500円
(税込4,950円)

上質な脂と濃厚な旨み
黒毛和牛 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

5,500円
(税込6,050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

「飛驒牛使用」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。

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

4,000円
 (税込4,400円)

きめ細やかなしっとりとした赤身

黒毛和牛 モモ

A5ランク

4,500円
 (税込4,950円)

上質な脂と濃厚な旨み

黒毛和牛 リブロース

A4ランク

4,500円
 (税込4,950円)

美しい霜降りと柔らかさ

飛驒牛

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

4,500円
 (税込4,950円)

きめ細やかなしっとりとした赤身

黒毛和牛 モモ

A5ランク

5,000円
 (税込5,500円)

上質な脂と濃厚な旨み

黒毛和牛 リブロース

A4ランク

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)

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 2,000円(税込2,200円)

籠乃屋サラダうどん 〜飛騨牛ローストビーフのせ〜

1,680円
(税込1,848円)



写真は盛り付けイメージです。



うなぎ重

鹿児島県産うなぎ使用
味噌汁・香の物付き

4,500円
(税込4,950円)

うなぎとローストビーフの ご馳走重

鹿児島県産うなぎ使用
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
- または
りんごジュース



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)



*写真はイメージです。*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。

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

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

5,000円
(税込5,500円)

きめ細やかなしっとりとした赤身

黒毛和牛 モモ

A5ランク

6,000円
(税込6,600円)

上質な脂と濃厚な旨み

黒毛和牛 リブロース

A4ランク

6,000円
(税込6,600円)

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)

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

6,000円
(税込6,600円)

きめ細やかなしっとりとした赤身

黒毛和牛 モモ

A5ランク

7,000円
(税込7,700円)

上質な脂と濃厚な旨み

黒毛和牛 リブロース

A4ランク

7,000円
(税込7,700円)

美しい霜降りと柔らかさ

飛驒牛

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)

黒毛和牛 リブロース

120g

3,600円
(税込3,960円)

黒毛和牛 モモ

120g

3,600円
(税込3,960円)

飛驒牛

120g

4,700円
(税込5,170円)

野菜盛合せ

800円
(税込880円)

野菜单品

250円
(税込275円)

うどん

200円
(税込220円)

ばん酢・ごまだれ・
薬味

各 100円
(税込110円)

生たまご

100円
(税込110円)

*写真はイメージです。*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。

(食物アレルギーがご心配のお客様へ) 1. アレルゲンに関しては係りの者にお尋ねください。2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。