

鉄鍋

夏季限定

焼き牛

ステーキと

焼きしゃぶ



しゃぶしゃぶ すき焼き ステーキ
籠乃屋 本店



飛弾牛



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るのが特徴で、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。

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

追加のご注文

焼き牛

牛タン

60g 1,300円
(税込1,430円)

*国産牛特選ロース

100g 2,200円
(税込2,420円)

*黒毛和牛モモ

100g 3,200円
(税込3,520円)

*黒毛和牛リブロース

100g 3,200円
(税込3,520円)

*飛驒牛リブロース

100g 4,200円
(税込4,620円)

*…味付け肉でございます。

焼き野菜

※1人前
 400円
(税込440円)

つけだれセット

250円
(税込275円)

ポン酢

100円
(税込110円)

ステーキ

国産牛特選ロース

50g 1,150円
(税込1,265円)

100g 2,250円
(税込2,475円)

黒毛和牛モモ

50g 1,650円
(税込1,815円)

100g 3,250円
(税込3,575円)

黒毛和牛リブロース

50g 1,650円
(税込1,815円)

100g 3,250円
(税込3,575円)

飛驒牛リブロース

50g 2,150円
(税込2,365円)

100g 4,250円
(税込4,675円)

焼きしゃぶ

国産牛特選ロース

100g 2,100円
(税込2,310円)

黒毛和牛モモ

100g 3,000円
(税込3,300円)

黒毛和牛リブロース

100g 3,000円
(税込3,300円)

飛驒牛リブロース

100g 3,900円
(税込4,290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。

鉄鍋焼き牛

「焼肉」をイメージしたお肉の美味しさをより楽しんでいただけるお召し上がり方をご提案。特製和風レモンだしと和風焼肉たれで濃厚さの中にもあっさりとした味わいが楽しめます。



*写真はイメージです。



鉄鍋ステーキと焼きしゃぶ

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。



*写真はイメージです。

2名様より承ります

先付

肉盛合せ

*牛タン(1人前30g)

*焼きコース(1人前120g)

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 特選コース

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)

2名様より承ります

先付

肉盛合せ

*ステーキ(1人前50g)

*焼きしゃぶ(1人前100g)

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 特選コース

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)