



かごの屋 すき焼き

アレルギー情報は
メニューの
アレルギー特定原材料8品目については
左記のQRコードからご確認ください。



かごの屋名物
すき焼き
和牛・野菜盛合せ
メのうどん ※麺はそばと同じ釜で茹でております。
1002
一人前
3,000円
(税込3,300円)

かごの屋の集い
囲み鍋
2人前より承ります。

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



1402	白ご飯	(税込2200円)
1061	うどん(半玉)	(税込2750円)
1031~	追加野菜	(税込2200円)
1022	すき焼き 野菜盛合せ	(税込5500円)
078	和牛	(税込13200円)

「追加」
お肉・お野菜・メもの

●「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。

- 店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。
- 詳細なアレルギー情報は係の者にお訊ねください。
- 当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
- 掲載の写真はイメージです。
- 当店で使用しているお米はすべて国産です。
- 季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。
- 22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。



小豆島の天然醸造蔵で
木桶仕込みされた
天然醸造しょうゆを使った

関西風すき焼き

ザラメの上に和牛をひろげ
木桶仕込みしょうゆに
料理酒を加えた割り醤油を
まわしかけ、火を通す。

和牛の旨味が残る鍋に
野菜やみのうどんと
ザラメ・割り醤油を
入れて炒める。

木桶仕込みしょうゆの
キリツとした味が絡んだ和牛を
溶き卵につけて頬張る
至福のひとつときを
お楽しみください。

071 関西風
和牛すき焼き定食
ご飯・汁物・香の物

2,800円
(税込3,080円)

お肉1.5倍
3,600円
(税込3,960円)

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



「マルキン」
天然醸造
木桶仕込みしょうゆ
四季の温度変化を利用して
木桶の中で時間をかけて醸造する
昔ながらの製法でつくられた醤油。
まろやかで深い味わいと
軽やかで芳醇な香り、
キレの良さを和牛とともに
お楽しみください。



すき焼き割り下



深みのある旨味、
芳醇な香りが特長の
本醸造濃口醤油に
ふんだんな本みりん、
2種の砂糖をブレンド。
すっきりとした後味で
飽きのこない味わいに
仕上げました。

かごの屋名物
すき焼き定食
ご飯・汁物・香の物

225 和牛
2,800円
(税込3,080円)
お肉1.5倍
3,600円
(税込3,960円)

972 松阪牛
4,500円
(税込4,950円)
お肉1.5倍
6,000円
(税込6,600円)

※写真は「和牛すき焼き」イメージです。
※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



お好きな旨い秋味と組み合わせでどうぞ



※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

077 かごの屋名物 和牛すき焼き
1,900円 (税込2,090円)



※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

076 関西風 和牛すき焼き
1,900円 (税込2,090円)



1351 海老天ぷら盛合せ
800円 (税込880円)



1161 まぐろと鰹のタタキ
1,000円 (税込1,100円)



1163 牡蠣フライ
900円 (税込990円)

1353 (小) 300円 (税込330円)

1166 (小) 600円 (税込660円)

271 追加牡蠣フライ(1個)
300円 (税込330円)



1168 松茸せいろご飯
700円 (税込770円)



1167 さば棒寿司
400円 (税込440円)



1165 秋の籠盛り3種
800円 (税込880円)

1402 白ご飯 200円 (税込220円)

1403 味噌汁 100円 (税込110円)

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。

●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。●詳細なアレルギー情報は係の者にお訊ねください。
●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや
厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。●掲載の写真はイメージです。
●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。