

※「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。



かごの屋名物 すき焼き

2人前より承ります。

牛肉
野菜盛合せ
のうどん

※麺はそばと同じ釜で茹でております。

977
松阪牛

一人前
4,500円
(税込4,950円)

1002
国産牛

一人前
3,000円
(税込3,300円)



熱した鍋に牛脂をひいて、
まずはお肉を一枚割り下で焼いてどうぞ。



お肉とお野菜を割り下で炒め、
お好みの加減でお召し上がりください。



※写真は3人前イメージです。

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。

※写真は「豊穰豚つゆだししゃぶ」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。



かごの屋特製

つゆだししゃぶ

2人前より承ります。

牛肉または豚肉
名物しゃぶしゃぶねぎ
ほうれん草・フリルレタス
の明石焼き
の選べる麺

2804
国産牛

一人前
4,500円
(税込4,950円)

2803
豊穰豚

一人前
3,500円
(税込3,850円)

2805
松阪牛

一人前
5,500円
(税込6,050円)



まずは基本のこだわりつゆだしで
たっぷりのねぎと一緒に味わって。



かつお節を豪快に追加して
出汁の風味アップ！



梅干しをほぐして味変。
さっぱりとした梅かつお鍋で
最後までお楽しみください。



※写真は「豊穰豚」
3人前メのそば選択イメージです。



※すべての鍋メニューに
追加いただけます。

1010

お造り(小)と
ご馳走小鉢セット

さらに
賑やかに
+900円
(税込990円)

お鍋とご一緒に

ご予約限定

麻辣だし&つゆだし
串しやぶ

2人前より承ります。

彩り肉海鮮串 12種
フリルレタス
メのきりたんぽ

一人前
3,300円
(税込3,630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。

秋季限定

合鴨つゆしやぶ

2人前より承ります。

合鴨
焼きねぎ
名物しやぶしやぶねぎ
野菜盛合せ
鶏つみれ
選べるメの麺

178

一人前
2,700円
(税込2,970円)

※写真は3人前メのそば選択イメージです。

※「お肉」「鶏つみれ」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。

追加お肉・お野菜

179 合鴨 500円
(税込) 550円

180 焼きねぎ 200円
(税込) 220円

1060 ひらひらごぼう 2000円
(税込2200円)

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。

追加お肉

978 松阪牛 2,500円
 (税込) 2,750円

1011 国産牛 1,200円
(税込1,320円)

1016 豊穰豚肩ロース 5000円
(税込5500円)

101 豊穰豚バラ 500円
(税込550円)

101 炙り鶏 300円
(税込) 330円

※「お肉」「炙り鶏」「鶏つみれ」はよく加熱してお召し上がりください。

追加お野菜

1021
 野菜盛合せ
 (税込) 500円

1022 すき焼き
野菜盛合せ
500円
(税込550円)

追加野菜
各200円
(税込220円)

※詳しくは別ページをご覧ください。

追加のもの

麵はそばと同じ釜で茹でております。

1061
うどん
(半玉)
税込275円 250円

1062 そば (半玉)
 (税込) 250円
 275円

1064
雑炊セット
税込 250円
275円

1402 白ご飯 200円
 (税込) 220円

1404 茶碗蒸し 200円
 (税込) 220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。各食品の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品の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。

秋の一品

ご一緒にどうぞ



1161 まぐろと鰹のタタキ
1,000円(税込1,100円)



1162 鰹のタタキ
600円(税込660円)



1163 牡蠣フライ
900円(税込990円)



1165 秋の籠盛り3種
800円(税込880円)



1351 海老天ぷら盛合せ
800円(税込880円)



1356 若鶏のから揚げ
600円(税込660円)



1357 ポテトフライ
400円(税込440円)



1201 枝豆
300円(税込330円)



1204 ゆず大根
400円(税込440円)

追加野菜

1021 しゃぶしゃぶ
野菜盛合せ
500円(税込550円)

1022 すき焼き
野菜盛合せ
500円(税込550円)

追加野菜
各200円(税込220円)

1031 白菜

1032 水菜

1033 フリルレタス

1034 白葱

1036 玉ねぎ

1038 筍切りごぼう

1039 ほうれん草

1040 名物
しゃぶしゃぶねぎ

1041 しめじ

1042 舞茸

1043 えのき

1046 豆腐

1047 焼き豆腐

1048 わかめ

かごの屋名物すき焼き

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と、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。



国産牛

程良くサシの入った贅の代表格。かごの屋では厳選されたものだけを使用しております。しゃぶしゃぶで、すき焼きで、味わっていただきたい逸品です。



かごの屋特製つゆだししゃぶ



つゆだし

やわらかな甘みのある「九州醤油」に削り節の旨みと香りを活かしたオリジナルのだし。豚肉・牛肉との相性抜群です。



豊穰豚

国産のお米で育った豊穰豚はもっちりとした肉質が特徴です。

つゆだしとの相性抜群!



名物しゃぶしゃぶねぎ

店内で手切りするからこそ白ねぎの甘みと香りを引き出しシャキシャキとした歯応えでしゃぶしゃぶに彩りを添えます。



柚子こしょう

大分発祥の唐辛子調味料で柚子・唐辛子・塩のみを使用したこだわりのひと品。つゆだしとの相性を考え塩分を抑えたかごの屋オリジナルです。

かごの屋の集い

井み鍋

しゃぶしゃぶ
すき焼き



かごの屋
和食しゃぶしゃぶ



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
上記のQRコードからご確認ください