

※「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。

国産牛
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
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
メの明石焼き
メの選べる麺

2802

上撰牛

一人前

3,200円
(税込3,520円)

2803

豊穰豚

ほうじょうとん

一人前

3,000円
(税込3,300円)

2804

国産牛

一人前

3,800円
(税込4,180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
名物しゃぶしゃぶねぎ
野菜盛合せ
鶏つまれ
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

1011 国産牛

上撰牛 6000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) 250円 (税込) 275円

1064 雑炊セツト
250円
(税込) 275円

402 白ご飯

14	茶碗蒸し	200円
14	日かき	200円
104	茶碗蒸し	200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。

●当店では調理機、調理器具、食器の分けをしておりません。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。

かごの屋のこだわり

かごの屋特製
つゆだししやぶ



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。



名物しやぶしやぶねぎ

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
しやぶしやぶに彩りを添えます。



豊穰豚

ほうじょうとん

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。



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。



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。
しやぶしやぶで、すき焼きで、
味わっていただきたい逸品です。



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。

かごの屋名物
すき焼き

かごの屋の集い

井み鍋

しやぶしやぶ
すき焼き



かごの屋
和食しやぶしやぶ



アレルギー情報はこちら
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。

1067	1066	1065	1064	1062	1061	追加
梅干し	かつお節	明石焼き(3個)	雑炊セット	そば(半玉)	うどん(半玉)	メニュー
(税込220円)	(税込110円)	(税込250円)	(税込250円)	(税込250円)	(税込250円)	種はそばと同し釜で 茹でております。



1059	1058	1039	1038	1036	1034	1032	1031	追加
ほうれん草	名物 しやぶしやぶねぎ	笹切り、ぼう	玉ねぎ	白葱	フリルレタス	水菜	白菜	野菜
		1048	1047	1046	1043	1042	1041	野菜
		わかめ	焼き豆腐	豆腐	えのき	舞茸	しめじ	盛合せ
								500円
								(税込550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。
2025.10_テスト