

※「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。



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。



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)



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。

1404
茶碗蒸し
(税込2,200円)

1402
白ご飯
(税込2,200円)

1064
雑炊セット
(税込2,250円)

1062
そば (半玉)
(税込2,250円)

1061
うどん (半玉)
(税込2,250円)

追加メもの
麺はそばと同じ釜で茹でております。

※詳しくは別ページをご覧ください。

1031~
追加野菜
(税込2,200円)

1022
野菜盛合せ
(税込5,500円)

1021
しゃぶしゃぶ
(税込5,500円)

追加お野菜

※「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。



1015
鶏つみれ
(税込4,400円)

1014
炙り鶏
(税込3,300円)

1017
豊穰豚バラ
(税込5,500円)

1016
豊穰豚肩ロース
(税込5,500円)

1012
上撰牛
(税込6,600円)

1011
国産牛
(税込1,320円)

追加お肉



※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 +900円
(税込990円)

お鍋とご一緒に

さらに
賑やかに

※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

2人前より承ります。

つゆだししゃぶ

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

2803
豊穰豚 (ほうじょうとん)
一人前
3,000円
(税込3,300円)

2802
上撰牛
一人前
3,200円
(税込3,520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。

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

1201 しゃぶしゃぶ
500円(税込550円)

1022 野菜盛合せ
500円(税込550円)

1021 すき焼き
500円(税込550円)

追加野菜
各200円(税込220円)

1031 白菜

1032 水菜

1034 フリルレタス

1036 白葱

1038 玉ねぎ

1039 筍切りごぼう

1048 わかめ

1047 焼き豆腐

1046 豆腐

1043 えのき

1042 舞茸

1041 しめじ



追加メニュー

1061 うどん(半玉)
250円(税込275円)

1062 そば(半玉)
250円(税込275円)

1064 雑炊セット
250円(税込275円)

1067 梅干し
200円(税込220円)

1066 かつお節
100円(税込110円)

1065 明石焼き(3個)
250円(税込275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。



豊穰豚

つゆだしとの相性抜群!

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。



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。



かごの屋の集い

井み鍋

しゃぶしゃぶ
すき焼き



和食しゃぶしゃぶ
かごの屋



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