

※「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
 メのうどん

※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。

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

2804 国産牛
 一人前
4,500円
 (税込4,950円)

2803 豊穰豚 ほうじょうとん
 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
 たっぶ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。

年末年始期間
 (12/27-1/4)
 こちらの商品の販売を
 休止しております。

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 申しやぶ

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。



※写真は3人前イメージです。



ぎょうぎ
鶏つみれ
紫玉ねぎ
炙り鶏
いか大葉
国産牛の
レタス巻き
サーモントマト
有頭海老
よもぎ生麩
白玉団子
湯葉チーズ巻き
豚巻きえのき
きりたんぽ

追加お肉

978 松阪牛 (税込2,500円)

1011 国産牛 (税込1,200円)

1016 豊穰豚肩ロース (税込5,500円)

1017 豊穰豚バラ (税込5,500円)

1014 炙り鶏 (税込3,300円)

1015 鶏つみれ (税込4,400円)

追加お野菜

1021 しゃぶしゃぶ野菜盛合せ (税込5,500円)

1022 すき焼き野菜盛合せ (税込5,500円)

1031~ 追加野菜 (税込2,200円)

※詳しくは別ページをご覧ください。

追加メもの

麺はそばと同じ金で茹でております。

1061 うどん (半玉) (税込2,250円)

1062 そば (半玉) (税込2,250円)

1064 雑炊セット (税込2,275円)

1402 白ご飯 (税込2,200円)

1404 茶碗蒸し (税込2,200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。

かごの屋のこだわり

かごの屋特製
つゆだしししゃぶ



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。



名物ししゃぶしゃぶねぎ

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
ししゃ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。



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)	追加メニュー
(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 しゃぶしゃぶねぎ	笹切り、ぼう	玉ねぎ	白葱	フリルレタス	水菜	白菜	追加野菜
		1048	1047	1046	1043	1042	1041	各200円
		わかめ	焼き豆腐	豆腐	えのき	舞茸	しめじ	(税込220円)

1022	1021	追加
野菜盛合せ	しゃぶしゃぶ 野菜盛合せ	追加お野菜
(税込550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。
2025.11_テスト