

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。

2805

松阪牛

一人前

5,500円 (税込6,050円)

一人前 3,000円 (税込3,300円)

豊穣豚ほうじょうとん

[2803]

2804

国産牛

一人前 3,800円 (税込4,180円)

追加

お肉

※写真は「豊穣豚」 3人前メのそば選択イメージで

アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。

● 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。

■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、

● 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。

ŧ 0

税 250 円

| すき焼き

税 500円 税 500円

978 炙り 豊穣豚 国産 松 豊穣豚肩ロ 阪 ラ

(税込550円)

追加いただける

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

毎真は「豊穣豚つゆだししゃぶ」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。

屋特製

2人前より承ります。

名物しゃぶしゃぶ

ねぎ

肉

または

ほうれん草・フリルレタス

〆の明石焼き

〆の選べる麺

お鍋とご一



### つゆだし



やわらかな甘みのある 「九州醬油」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。



つゆだしとの/相性抜群! 豊穣豚ほうじょうとん

国産のお米で育った 豊穣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。



## 割り下

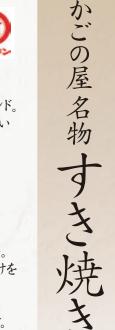
(I)

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。



## 国產牛

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。









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

