

※「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

※種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



※写真は「豊穰豚」
3人前メのそば選択イメージです。

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。



※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 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、網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
- 鶏つまれ
- 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

- 1011 国産牛 (税込1,320円)
- 1012 上撰牛 (税込660円)
- 1016 豊穰豚肩ロース (税込550円)
- 1017 豊穰豚バラ (税込550円)
- 1014 炙り鶏 (税込330円)
- 1015 鶏つまれ (税込440円)

追加お野菜

- 1021 しゃぶしゃぶ野菜盛合せ (税込550円)
- 1022 すき焼き野菜盛合せ (税込550円)
- 1031~ 追加野菜 各200円 (税込220円)

追加もの

- 1061 うどん (半玉) (税込275円)
- 1062 そば (半玉) (税込275円)
- 1064 雑炊セット (税込275円)

- 1402 白ご飯 (税込220円)
- 1404 茶碗蒸し (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ことがございます。

●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。

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 
 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、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。
 ししゃぶししゃぶで、すき焼きで、
 味わっていただきたい逸品です。

かごの屋名物 すき焼き

かごの屋の集い

井み鍋

ししゃぶししゃぶ
すき焼き



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 梅干し (税込220円)	1066 かつお節 (税込110円)	1065 明石焼き(個) (税込250円)	1064 雑炊セット (税込275円)	1062 そば(半玉) (税込250円)	1061 うどん(半玉) (税込250円)	追加メニュー ※そばは別料金で 茹でてお召し上がり いただけます。	1059 ほうれん草	1058 名物 ししゃぶししゃぶねぎ	1039 笹切りししゃぶ	1038 玉ねぎ	1036 白葱	1034 フリルレタス	1032 水菜	1031 白菜	追加野菜 各200円 (税込220円)	1022 野菜盛合せ (税込550円)	1021 野菜盛合せ (税込550円)	追加お野菜
							1048 わかめ	1047 焼き豆腐	1046 豆腐	1043 えのき	1042 舞茸	1041 しめじ						

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