

※「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。



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)



※写真は3人前イメージです。

※写真は「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。

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
豊穣豚 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)



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。

2804
国産牛
一人前
3,800円
(税込4,180円)



※写真は「豊穣豚」
3人前メのそば選択イメージです。

お鍋とご一緒に

さらに
賑やかに
+900円
(税込990円)



1010 お造り(小)とご馳走小鉢セット

※すべての鍋メニューに
追加いただけます。

追加お肉

1011 国産牛
(税込1,320円)

1012 上撰牛
(税込660円)

1016 豊穣豚肩ロース
(税込550円)

1017 豊穣豚バラ
(税込550円)

1014 炙り鶏
(税込330円)

1015 鶏つみれ
(税込440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 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)

※詳しくは別ページをご覧ください。

追加メもの
麺はそばと同じ釜で茹でております。

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。

