

2802

上撰牛

一人前

(税込3,520円)

3,000円 (税込3,300円)

豊穣豚ほうじょうとん

 $\boxed{2803}$

一人前

2804

追加

お肉

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で

※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。

名物

しゃぶしゃぶ

ねぎ

肉

または豚肉

ほうれん草・フリルレタス

〆の明石焼き

〆の選べる麺

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。

1010 お造り(小)とご馳走小鉢セット

- ●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。

- ●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。 税込275円 円
- ●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。

0)

税5550

(税込550)

(税込5500)

2人前より承ります。





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

ごの 屋 特 製 ゆ



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。



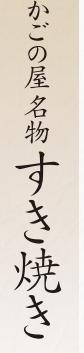
割り下

(E) 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。



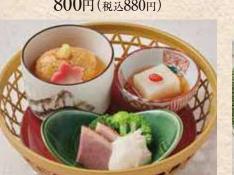
国產牛

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。





1172 炙り鰤のサラダ仕立て ~ 七味おろしポン酢~ 800円(税込880円)



1175 冬の籠盛り3種 800円(稅込880円)



1171まぐろと鰤のお造り 1,000円(税込1,100円)



1163 牡蠣フライ 900円(稅込990円)





1357ポテトフライ 400円(稅込440円)



1204 ゆず大根 400円(稅込440円)



1201 枝豆 300円(稅込330円)



800円(稅込880円)

追加野菜



1038 1036 1034 1032 1031 玉ねぎ 白 白 笹切りごぼう 葱

[1048] [1047] [1046] [1043] [1042] [1041] 焼き豆 えのき 舞茸 わ 豆 腐

]しゃぶしゃぶ 野菜盛合せ



1067 1066 1065 梅干 かつお

1064 1062 1061 雑 そ う 炊 ば ど と 雑炊セッ

2250

●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。

の一口口 ご一緒にどう ぞ

1351海老天ぷら盛合せ

お野菜

加