

※「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

※ 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)



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

2802
上撰牛

一人前

3,200円
(税込3,520円)

2803
豊穰豚

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。



※写真は「豊穰豚」
3人前メのそば選択イメージです。

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

※すべての鍋メニューに
追加いただけます。



ご予約限定

麻辣だし&つゆだし

串しやぶ

彩り肉海鮮串 12種
フリルレタス
☆のきりたんぽ

2人前より承ります。

一人前
3,300円
(税込3,630円)

肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いたたく商品です。
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

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

彩り肉海鮮串 12種
フリルレタス
ベのきりたんぽ

彩り肉海鮮串 12種
フリルレタス
メのきりたんぽ

※写真は3人前イメージです。

A photograph showing three different types of food on wooden skewers. The top skewer has a roll of salmon and rice. The middle skewer has a round rice ball (dango) coated in a dark, textured sauce. The bottom skewer has a skewer of sliced vegetables, possibly bamboo shoots or mushrooms, also coated in a dark sauce. The background is a dark, textured surface.

真は3人前イメージです。

Three skewers of food are shown against a dark background. The top skewer has a piece of salmon belly wrapped around a stick. The middle skewer has a piece of bread wrapped around a stick. The bottom skewer has a piece of vegetable wrapped around a stick.

冬季限定
温泉湯豆腐
2人前より承ります。
豆腐
野菜盛合せ
の中華麺

2人前より承ります。

2人前より承ります。

水湯豆腐

水湯豆腐

水湯豆腐

※「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。

鹿児島県垂水温泉の地下750m
汲み上げられた温泉水を使用
煮込むにつれ
豆腐のたんぱく質が分解され
煮汁が乳白色に変化します

お好きなタレと薬味を添えて
普段とは違う絹豆腐の
もっちりとろける食感を
お楽しみください。

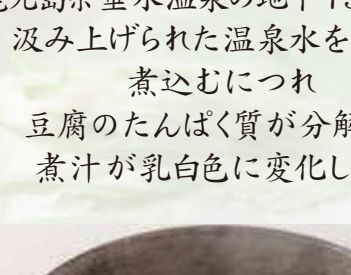


※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。

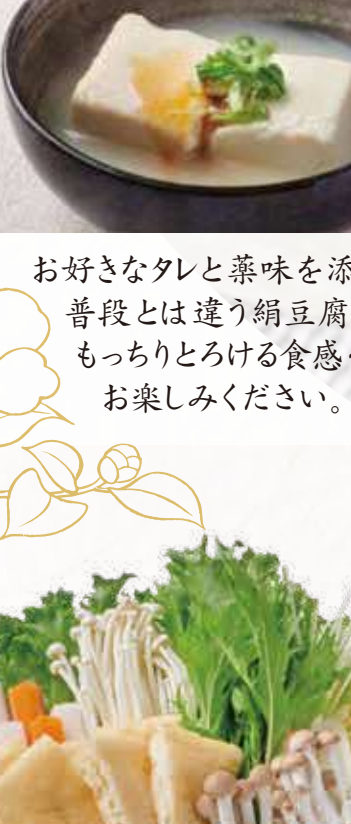
 お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



鹿児島県垂水温泉の地下750m
汲み上げられた温泉水を使用
煮込むにつれ
豆腐のたんぱく質が分解され
煮汁が乳白色に変化します



お好きなタレと薬味を添えて
普段とは違う絹豆腐の
もっちりとろける食感を
お楽しみください。



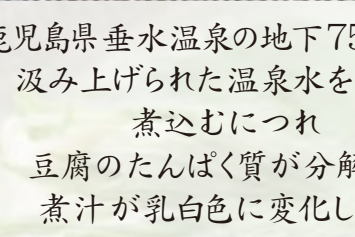


※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。

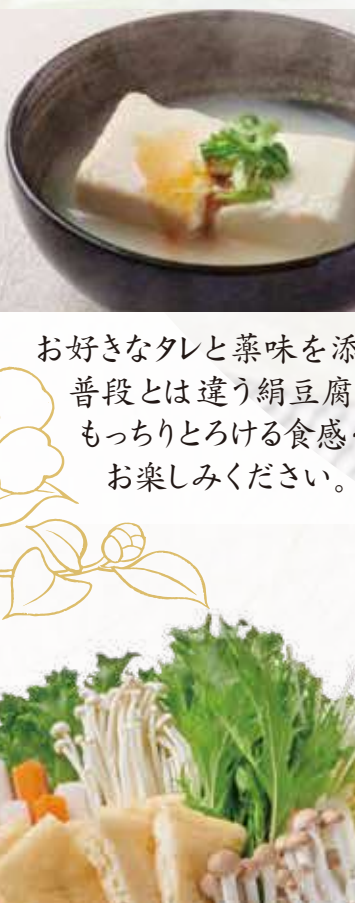
 お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



鹿児島県垂水温泉の地下750m
汲み上げられた温泉水を使用
煮込むにつれ
豆腐のたんぱく質が分解され
煮汁が乳白色に変化します



お好きなタレと薬味を添えて
普段とは違う絹豆腐の
もっちりとろける食感を
お楽しみください。





※「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。



鹿児島県垂水温泉の地下750m
汲み上げられた温泉水を使用
煮込むにつれ
豆腐のたんぱく質が分解され
煮汁が乳白色に変化します



お好きなタレと薬味を添えて
普段とは違う絹豆腐の
もっちりとろける食感を
お楽しみください。



※「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。



鹿児島県垂水温泉の地下750m
汲み上げられた温泉水を使用
煮込むにつれ
豆腐のたんぱく質が分解され
煮汁が乳白色に変化します



お好きなタレと薬味を添えて
普段とは違う絹豆腐の
もっちりとろける食感を
お楽しみください。



※「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。



鹿児島県垂水温泉の地下750m
汲み上げられた温泉水を使用
煮込むにつれ
豆腐のたんぱく質が分解され
煮汁が乳白色に変化します



お好きなタレと薬味を添えて
普段とは違う絹豆腐の
もっちりとろける食感を
お楽しみください。



※「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。



鹿児島県垂水温泉の地下750m
汲み上げられた温泉水を使用
煮込むにつれ
豆腐のたんぱく質が分解され
煮汁が乳白色に変化します

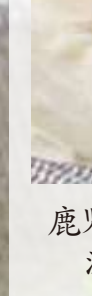


お好きなタレと薬味を添えて
普段とは違う絹豆腐の
もっちりとろける食感を
お楽しみください。

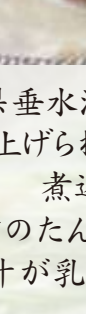


※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。

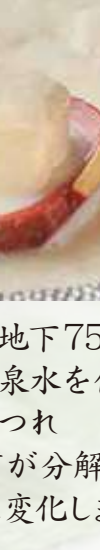
 お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



鹿児島県垂水温泉の地下750m
汲み上げられた温泉水を使用
煮込むにつれ
豆腐のたんぱく質が分解され
煮汁が乳白色に変化します



お好きなタレと薬味を添えて
普段とは違う絹豆腐の
もっちりとろける食感を
お楽しみください。



三

三

三

三

三

三

三

三

三

三

三

三

三

三

三

三

三

三

三

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。

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。

かごの屋のこだわり

かごの屋特製
つゆだししやぶ



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。



名物しやぶしやぶねぎ

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
しやぶしやぶに彩りを添えます。



豊穰豚

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。
しやぶしやぶで、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

しやぶしやぶ
すき焼き



かごの屋
和食しやぶしやぶ



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	追加メニュー
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)	そばはそばと同し釜で 茹でております。
(税込220円)	(税込110円)	(税込250円)	(税込250円)	(税込250円)	(税込250円)	



1059	1058	1039	1038	1036	1034	1032	1031	追加野菜
ほうれん草	名物 しやぶしやぶねぎ	笹切り、ぼう	玉ねぎ	白葱	フリルレタス	水菜	白菜	各200円 (税込220円)
		1048	1047	1046	1043	1042	1041	
		わかめ	焼き豆腐	豆腐	えのき	舞茸	しめじ	

1022	1021	追加お野菜
すき焼き 野菜盛合せ	しやぶしやぶ 野菜盛合せ	
(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