

※「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。



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。

977
松阪牛
一人前
4,500円
(税込4,950円)

1002
国産牛
一人前
3,000円
(税込3,300円)

牛肉
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。



※写真は3人前イメージです。

※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。



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
4,500円
(税込4,950円)

2803
豊穰豚 ほうじょうとん
一人前
3,500円
(税込3,850円)

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

2805
松阪牛
一人前
5,500円
(税込6,050円)



※写真は「豊穰豚」3人前メのそば選択イメージです。

2807
国産牛・豊穰豚 ほうじょうとん
一人前
4,000円 (税込4,400円)

2808
松阪牛・豊穰豚 ほうじょうとん
一人前
4,500円 (税込4,950円)



※写真は3人前イメージです。

※「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。

ご予約限定
麻辣だし&つゆだし
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
3,300円
(税込3,630円)

申しやぶ



※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

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。

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。



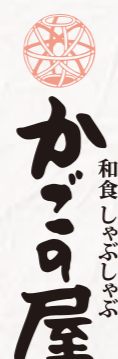
国産牛
 程良くサシの入った贅の代表格。
 かごの屋では厳選されたものだけを使用しております。
 ししゃぶししゃぶで、すき焼きで、
 味わっていただきたい逸品です。



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 井み鍋と 和の逸品



アレルギー情報は
 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2200円	1059	ほうれん草	税込2200円	1015	鶏つみれ	税込4400円	追加お肉	978	松阪牛	税込2500円
1066	かつお節	税込1100円	1058	名物 ししゃぶししゃぶねぎ	税込2200円	1014	炙り鶏	税込3300円		979	国産牛	税込1200円
1065	明石焼き(3個)	税込2500円	1039	笹切りごぼう	税込2750円	1017	豊穰豚バラ	税込5500円		1011	国産牛	税込13200円
1064	雑炊セット	税込2500円	1038	玉ねぎ	税込2750円	1016	豊穰豚肩ロース	税込5500円		1010	国産牛	税込1200円
1062	そば (半玉)	税込2500円	1036	白葱	税込2750円	1022	すき焼き 野菜盛合せ	税込5500円		1009	国産牛	税込1200円
1061	うどん (半玉)	税込2500円	1034	フリルレタス	税込2750円	1021	ししゃぶししゃぶ 野菜盛合せ	税込5500円		追加お野菜		
			1032	水菜	税込2200円							
			1031	白菜	税込2200円							
			追加野菜	各2200円								
			1048	わかめ	税込2200円							
			1047	焼き豆腐	税込2200円							
			1046	豆腐	税込2200円							
			1043	えのき	税込2200円							
			1042	舞茸	税込2200円							
			1041	しめじ	税込2200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。
 2026.03_テスト

※「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。