

※「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!



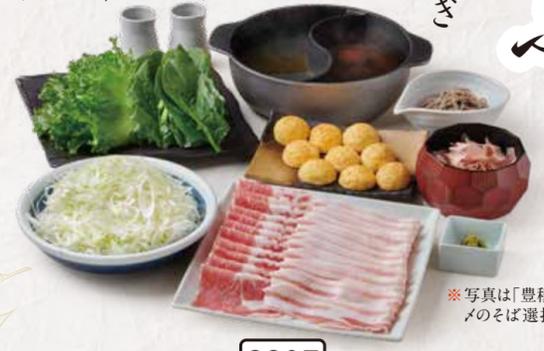
梅干しをほぐして味変。
さっぱりとした梅かつお鍋で
最後までお楽しみください。

2804 国産牛
一人前
3,800円 (税込4,180円)

2803 豊穰豚 (ほうじょうとん)
一人前
3,000円 (税込3,300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。

2806 松阪牛・豊穰豚 (ほうじょうとん)
一人前
4,250円 (税込4,675円)

2807 国産牛・豊穰豚 (ほうじょうとん)
一人前
3,400円 (税込3,740円)



ご予約限定

麻辣だし&つゆだし

申ししゃぶ

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)

※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。



※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 囲みの逸品

和のバラエティープラン
2人前より承ります。



1751
一人前
2,600円
(税込2,860円)



1752
おひつご飯付
一人前
2,700円
(税込2,970円)

※写真は3人前盛付けイメージです。



手巻き寿司
パーティープラン
1753
一人前
2,600円
(税込2,860円)
2人前より承ります。

※写真は3人前盛付けイメージです。

かごの屋
お得な逸品セット



1754 かごの屋お得3品セット
豊稷豚つゆだししゃぶ・串揚げ6種盛合せ・だし巻き
2,500円(税込2,750円)



1755 手巻き寿司と逸品2品セット
手巻き寿司セット・海老天ぷら盛合せ・だし巻き
2,300円(税込2,530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。



春の逸品

- 1146 春の天ぷら盛合せ 1,000円(税込1,100円)
- 1147 桜海老のかき揚げ 300円(税込330円)
- 1148 鯛の大葉巻き天(2個) 500円(税込550円)
- 1149 筍天(2個) 150円(税込165円)
- 菜の花のお浸し 若竹煮 うすい豆腐
- 1143 まぐろと鯛のお造り 1,000円(税込1,100円)
- 1145 まぐろと鯛のお造り(小) 600円(税込660円)
- 1141 蛤と筍の焦がし醤油焼き 600円(税込660円)

揚げ物



1351 海老天ぷら盛合せ 800円(税込880円)

- 1353 海老天ぷら盛合せ(小) 300円(税込330円)
- 1352 鶏天ぷら盛合せ 600円(税込660円)
- 1354 野菜天ぷら盛合せ 400円(税込440円)
- 1372 海老(2尾) 300円(税込330円)
- 1373 鶏天(2個) 300円(税込330円)
- 1374 いか天(2個) 250円(税込275円)
- 1375 なす(2個) 150円(税込165円)
- 1376 かぼちゃ(2枚) 150円(税込165円)
- 1377 れんこん(2枚) 150円(税込165円)
- 1378 大葉(2枚) 150円(税込165円)

- 1356 若鶏のから揚げ 600円(税込660円)
- 1357 ポテトフライ 400円(税込440円)
- 1358 チーズスティック 500円(税込550円)
- 1359 揚げ餃子 400円(税込440円)

寿司



1505 手巻き寿司セット 1,300円(税込1,430円)

- 1貫 155円(税込170円)
- 1貫 200円(税込220円)
- 1貫 255円(税込280円)
- 1貫 300円(税込330円)
- 1511 玉子
- 1522 海老
- 1524 煮穴子
- 1541 まぐろ
- 1521 いか
- 1531 鱈
- 1532 炙り海老
- 1542 炙りまぐろ
- 1523 サーモン
- 1533 炙りサーモン
- 1543 炙り鱈 柚子塩
- 1534 いか 柚子塩
- 1537 いかとびこ

和の逸品



1221 すき焼きだし巻き 900円(税込990円)



1226 いかしゅうまい 800円(税込880円)



1227 明石焼き 600円(税込660円)

肉料理



1008 豊稷豚つゆだししゃぶ 1,800円(税込1,980円)

- 1006 国産牛つゆだししゃぶ 2,500円(税込2,750円)
- 1007 国産牛すき焼き 2,400円(税込2,640円)
- 1371 煮込みハンバーグ 1,600円(税込1,760円)

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

酒肴



1201 枝豆 300円(税込330円)

- 1202 きゅうりの浅漬け 400円(税込440円)
- 1204 ゆず大根 400円(税込440円)

サラダ



1211 豆腐と海藻のミニサラダ 400円(税込440円)

お造り



1302 まぐろのお造り 800円(税込880円)

飯もの

- 1402 白ご飯 200円(税込220円)
- 1403 汁物 100円(税込110円)
- 1404 茶碗蒸し 200円(税込220円)

麺もの

- 1411 ざるそば 700円(税込770円)
- 1412 ざるうどん 700円(税込770円)
- 1414 お出汁うどん(温) 700円(税込770円)

麺はそばと同じ釜で茹でております。

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 囲み鍋と 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 | 1022 | 野菜盛合せ | (税込) 5500円 | 1015 | 鶏つみれ | (税込) 4400円 | 追加お肉 | 1021 | しゃぶししゃぶ | (税込) 5000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 | 1021 | 野菜盛合せ | (税込) 5500円 | 1014 | 炙り鶏 | (税込) 3300円 | | 1017 | 豊穰豚バラ | (税込) 5500円 | | 1011 | 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 | 追加野菜 | (税込) 2200円 | 1017 | 豊穰豚バラ | (税込) 5500円 | | 1016 | 豊穰豚肩ロース | (税込) 5500円 | | 1016 | 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 | 白菜 | (税込) 2200円 | 1015 | 鶏つみれ | (税込) 4400円 | | 1015 | 豊穰豚肩ロース | (税込) 5500円 | | 1011 | 国産牛 | (税込) 13200円 |
| 1062 | そば (半玉) | (税込) 2500円 | 1036 | 白葱 | (税込) 2750円 | 1014 | 水菜 | (税込) 2200円 | 1014 | 炙り鶏 | (税込) 3300円 | | 1014 | 豊穰豚肩ロース | (税込) 5500円 | | 1011 | 国産牛 | (税込) 13200円 |
| 1061 | うどん (半玉) | (税込) 2500円 | 1034 | フリルレタス | (税込) 2750円 | 1013 | 白菜 | (税込) 2200円 | 1013 | 炙り鶏 | (税込) 3300円 | | 1013 | 豊穰豚肩ロース | (税込) 5500円 | | 1011 | 国産牛 | (税込) 13200円 |
| | | | 1048 | わかめ | (税込) 2200円 | 1012 | 舞茸 | (税込) 2200円 | 1012 | 炙り鶏 | (税込) 3300円 | | 1012 | 豊穰豚肩ロース | (税込) 5500円 | | 1011 | 国産牛 | (税込) 13200円 |
| | | | 1047 | 焼き豆腐 | (税込) 2200円 | 1011 | えのき | (税込) 2200円 | 1011 | 炙り鶏 | (税込) 3300円 | | 1011 | 豊穰豚肩ロース | (税込) 5500円 | | 1011 | 国産牛 | (税込) 13200円 |
| | | | 1046 | 豆腐 | (税込) 2200円 | 1010 | 舞茸 | (税込) 2200円 | 1010 | 炙り鶏 | (税込) 3300円 | | 1010 | 豊穰豚肩ロース | (税込) 5500円 | | 1011 | 国産牛 | (税込) 13200円 |
| | | | 1043 | わかめ | (税込) 2200円 | 1009 | しめじ | (税込) 2200円 | 1009 | 炙り鶏 | (税込) 3300円 | | 1009 | 豊穰豚肩ロース | (税込) 5500円 | | 1011 | 国産牛 | (税込) 13200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