

※「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。

※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。

# かごの屋名物 すき焼き

2人前より承ります。

1002 国産牛  
一人前  
3,000円  
(税込3,300円)

国産牛  
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。



# 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!



梅干しをほくして味変。  
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。

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。

- 追加メニュー
- 1404 茶碗蒸し (税込2,200円)
  - 1402 白ご飯 (税込2,200円)
  - 1064 雑炊セット (税込2,750円)
  - 1062 そば (半玉) (税込2,750円)
  - 1061 うどん (半玉) (税込2,750円)

- 追加お野菜
- 1031~ 追加野菜 各200円 (税込2,200円)
  - 1022 野菜盛合せ (税込5,500円)
  - 1021 しゃぶしゃぶ (税込5,500円)

- 追加お肉
- 1015 鶏つみれ (税込4,400円)
  - 1014 炙り鶏 (税込3,300円)
  - 1017 豊穰豚バラ (税込5,500円)
  - 1016 豊穰豚肩ロース (税込5,500円)
  - 1012 上撰牛 (税込6,600円)
  - 1011 国産牛 (税込1,3200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。

さらに賑やかに  
お鍋とご一緒に

1010 お造り(小)とご馳走小鉢セット +900円 (税込990円)

※すべての鍋メニューに追加いただけます。

# 春の逸品

ご一緒にどうぞ



1143 まぐろと鯛のお造り  
1,000円(税込1,100円)



1144 春の籠盛り3種  
800円(税込880円)



1141 蛤と筍の焦がし醤油焼き  
600円(税込660円)

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



1357 ポテトフライ  
400円(税込440円)



1356 若鶏のから揚げ  
600円(税込660円)



1351 海老天ぷら盛合せ  
800円(税込880円)



1202 きゅうりの浅漬け  
400円(税込440円)



1201 枝豆  
300円(税込330円)

1067 梅干し 2200円	1066 かつお節 1100円	1065 明石焼き(3個) 2550円	1064 雑炊セット 2750円	1062 そば(半玉) 2750円	1061 うどん(半玉) 2750円	追加のもの 種はそばと同じ釜で茹でております。	1022 野菜盛合せ 5500円	1021 しゃぶしゃぶ野菜盛合せ 5500円
----------------------	-----------------------	---------------------------	------------------------	-------------------------	--------------------------	----------------------------	------------------------	------------------------------

追加野菜



1048 わかめ	1047 焼き豆腐	1046 豆腐	1043 えのき	1042 舞茸	1041 しめじ	1059 ほうれん草	1058 しゃぶしゃぶねぎ	1039 筍切りごぼう	1038 玉ねぎ	1036 白葱	1034 フリルレタス	1032 水菜	1031 白菜
-------------	--------------	------------	-------------	------------	-------------	---------------	------------------	----------------	-------------	------------	----------------	------------	------------

追加野菜  
各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。

## 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。



つゆだしとの相性抜群!  
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。



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  
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。

## かごの屋名物すき焼き

かごの屋の集い

# 井み鍋

しゃぶしゃぶ  
すき焼き



かごの屋  
和食しぐさ

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  
上記のQRコードからご確認ください