

※「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。



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。



かごの屋特製
つゆだししゃぶ

2人前より承ります。

2802
上撰牛
一人前
3,200円
(税込3,520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



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。

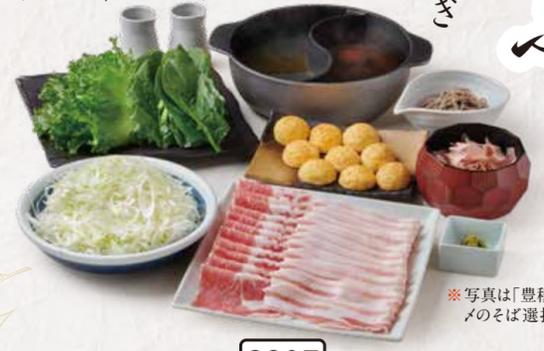


かつお節を豪快に追加して
出汁の風味アップ!



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)



※写真は「豊穰豚」3人前
メのそば選択イメージです。

2806
上撰牛・豊穰豚ほうじょうとん
一人前
3,100円 (税込3,410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
申しやぶ

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 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。



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 和の逸品 酒肴



- 1351 海老天ぷら盛合せ 800円(税込880円)
- 1352 鶏天ぷら盛合せ 600円(税込660円)
- 1353 海老天ぷら盛合せ(小) 300円(税込330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)
- 1361 串揚げ6種盛合せ 900円(税込990円)
- 1362 定番3種 (豚・海老・れんこん) 500円(税込550円)
- 1363 海老(1本) 250円(税込275円)
- 1364 豚(1本) 200円(税込220円)
- 1365 鰻大葉巻き(1本) 150円(税込165円)
- 1366 うずら卵(1本) 150円(税込165円)
- 1367 おくら(1本) 100円(税込110円)
- 1368 れんこん(1本) 100円(税込110円)

サラダ お造り



- 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)
- 1221 豆腐と海藻のミニサラダ ~焙煎胡麻ドレッシング~ 400円(税込440円)
- 1222 だし巻き 700円(税込770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)

揚げ物 寿司 肉料理



- 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)
- 1360 揚げ鶏のおろしポン酢 800円(税込880円)
- 1501 にぎり寿司5貫 1,100円(税込1,210円)
- 1503 定番3貫 (まぐろ・海老・いか) 500円(税込550円)
- 1504 炙り柚子塩3貫 600円(税込660円) (まぐろ・鯛・サーモン)
- 1008 豊稷豚つゆだししゃぶ 1,800円(税込1,980円) (豊稷豚(肩ロース・バラ)・鍋野菜)
- 1006 国産牛つゆだししゃぶ 2,500円(税込2,750円) (国産牛・鍋野菜)
- 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)

飯もの 麺もの

- 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)
- 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)
- 1511 玉子 155円(税込170円)
- 1512 いか 200円(税込220円)
- 1523 サーモン 255円(税込280円)
- 1524 煮穴子 300円(税込330円)
- 1532 炙り海老 1541 まぐろ 1542 炙りまぐろ 1543 炙り鯛 柚子塩 1534 いか 柚子塩 1537 いかとびこ

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。

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、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	1021	しゃぶししゃぶ	税込5000円	追加お肉	1011	国産牛	税込12000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		1022	野菜盛合せ	税込5500円		1012	上撰牛	税込6600円
1065	明石焼き(3個)	税込2500円	1039	笹切りごぼう	税込1048円	1017	豊穰豚バラ	税込5500円		1016	豊穰豚肩ロース	税込5500円		1010	国産牛	税込13200円
1064	雑炊セット	税込2500円	1038	玉ねぎ	税込1047円	1016	炙り鶏	税込3300円		1015	鶏つみれ	税込4400円		1009	国産牛	税込12000円
1062	そば (半玉)	税込2750円	1036	白葱	税込1046円	1014	炙り鶏	税込3300円		1013	鶏つみれ	税込4400円		1008	国産牛	税込12000円
1061	うどん (半玉)	税込2750円	1034	フリルレタス	税込1043円	1013	炙り鶏	税込3300円		1012	鶏つみれ	税込4400円		1007	国産牛	税込12000円
			1032	水菜	税込1042円	1012	炙り鶏	税込3300円		1011	鶏つみれ	税込4400円		1006	国産牛	税込12000円
			1031	白菜	税込1041円	1011	炙り鶏	税込3300円		1010	鶏つみれ	税込4400円		1005	国産牛	税込12000円
			追加野菜	各2000円		1010	炙り鶏	税込3300円		1009	鶏つみれ	税込4400円		1004	国産牛	税込12000円
			1048	わかめ	税込1048円	1009	炙り鶏	税込3300円		1008	鶏つみれ	税込4400円		1003	国産牛	税込12000円
			1047	焼き豆腐	税込1047円	1008	炙り鶏	税込3300円		1007	鶏つみれ	税込4400円		1002	国産牛	税込12000円
			1046	豆腐	税込1046円	1007	炙り鶏	税込3300円		1006	鶏つみれ	税込4400円		1001	国産牛	税込12000円
			1044	えのき	税込1044円	1006	炙り鶏	税込3300円		1005	鶏つみれ	税込4400円		1000	国産牛	税込12000円
			1042	舞茸	税込1042円	1005	炙り鶏	税込3300円		1004	鶏つみれ	税込4400円		999	国産牛	税込12000円
			1041	しめじ	税込1041円	1004	炙り鶏	税込3300円		1003	鶏つみれ	税込4400円		998	国産牛	税込12000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。

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