

# 飛騨牛

岐阜県内で14ヶ月以上肥育された黒毛和種で『日本食肉格付け協会』に歩留AまたはB、肉質3〜5等級と認定された牛のこと。

きめ細やかなサシが入り、

余分な脂が付きすぎていないのが特徴で、  
柔らかくとろけるような食感です。

当店ではA5ランクのリブローズを使用しています。



# ステーキコース

お肉の旨みをぎゅっと閉じ込め、  
素材の持ち味をしつかり引き出す「焼き」。  
特製ぽん酢・塩・和風ステーキソースでご堪能いただけます。

- \* 和牛ローストビーフカルパッチョ
- \* 和牛角煮吸い物仕立て
- \* 和牛と季節の野菜天ぷらトリュフ塩添え
- \* ステーキ **80g** \* 左記よりお肉の種類をお選びください。
- \* 牛しぐれ煮ご飯
- \* 季節のケーキ



脂肪と赤身のバランスが程よい  
**黒毛和牛**

A3ランク肩ロース

5,000円  
(税込5,500円)

甘い脂と濃厚な旨み

**サーロイン**

A3ランク黒毛和牛

6,000円  
(税込6,600円)

美しい霜降りと柔らかさ

**飛騨牛**

A5ランクリブロース

7,000円  
(税込7,700円)

追加のご注文 ※一人前

黒毛和牛 **80g** 1,800円 (税込1,980円)

サーロイン **80g** 2,500円 (税込2,750円)

飛騨牛 **80g** 3,300円 (税込3,630円)

# しゃぶしゃぶ

お肉本来の甘みや旨みをやさしく引き出す昆布だし。  
自慢の特製ぽん酢とごまだれでお召し上がりください。



写真は2名様用のイメージです。

※先付

※しゃぶしゃぶお肉120g

\*左記よりお肉の種類をお選びください。

※野菜盛合せ

※ご飯またはうどん

※季節のデザート

脂肪と赤身のバランスが程よい  
**黒毛和牛**

A3ランク肩ロース

3,900円  
(税込4,290円)

甘い脂と濃厚な旨み

**サーロイン**

A3ランク黒毛和牛

4,900円  
(税込5,390円)

美しい霜降りと柔らかさ

**飛騨牛**

A5ランクリブロース

6,000円  
(税込6,600円)

追加のご注文

※一人前

その他の鍋具材も  
お気軽にお申し付けください。

**黒毛和牛**

120g 2,500円  
(税込2,750円)

**サーロイン**

120g 3,500円  
(税込3,850円)

**飛騨牛**

120g 4,500円  
(税込4,950円)

**野菜盛合せ**

800円  
(税込880円)

**野菜単品**

250円  
(税込275円)

**うどん**

200円  
(税込220円)

ぽん酢ごまだれ・  
薬味セット

200円  
(税込220円)

**生たまご**

100円  
(税込110円)

\*季節によりお料理の内容や器が写真と異なる場合がございます。\*当店で使用しているお米はすべて国産です。\*写真はイメージです。

# すき焼き

玉ねぎを炒めることから始まる籠乃屋伝統のすき焼き。  
甘みを引き出した玉ねぎ、  
甘辛だしと牛肉の脂、旨みが絶妙に織りなす美味しさ。



※ 先付

※ すき焼き **お肉 120g**

※ 左記よりお肉の種類をお選びください。

※ 野菜盛合せ

※ ご飯 または うどん

※ 季節のデザート

脂肪と赤身のバランスが程よい

**黒毛和牛**

A 3ランク肩ロース

甘い脂と濃厚な旨み

**サーロイン**

A 3ランク黒毛和牛

美しい霜降りと柔らかさ

**飛騨牛**

A 5ランクリブロース

6,000円  
(税込6,600円)

4,900円  
(税込5,390円)

3,900円  
(税込4,290円)

# 小鍋膳

しゃぶしゃぶ  
またはすき焼き

おひとり様用の小鍋で  
しゃぶしゃぶまたはすき焼きをご用意いたします。



写真はすき焼き小鍋膳、  
お造り付きのイメージです。

※ お肉 100g

※ 左記よりお肉の種類をお選びください。

※ 野菜盛合せ

※ ご飯 またはうどん

※ 味噌汁

※ 香の物

お造り3種盛合せ

プラス  
600円  
(税込660円)

あつさりとした味わい

国産牛

2,800円  
(税込3,080円)

脂肪と赤身のバランスが程よい

黒毛和牛

3,300円  
(税込3,630円)

A3ランク肩ロース

甘い脂と濃厚な旨み

サーロイン

4,200円  
(税込4,620円)

A3ランク黒毛和牛

美しい霜降りと柔らかさ

飛騨牛

5,000円  
(税込5,500円)

A5ランクリブロース

追加のご注文

※ 一人前

その他の鍋具材も  
お気軽にお申し付けください。

黒毛和牛

100g  
1,900円  
(税込2,090円)

サーロイン

100g  
2,900円  
(税込3,190円)

飛騨牛

100g  
3,900円  
(税込4,290円)

野菜盛合せ

800円  
(税込880円)

野菜単品

250円  
(税込275円)

うどん

200円  
(税込220円)

ぽん酢ごまだれ・  
薬味セット

200円  
(税込220円)

生たまご

100円  
(税込110円)

# 花かご御膳

当店の魅力が詰まった御膳。  
しゃぶしゃぶも四季のお料理も少しずつ色々お楽しみいただけます。



※花かご

前菜5種

小さなローストビーフサラダ

季節の焼き魚

※天ぷら

※小鍋しゃぶしゃぶ **お肉60g**

※左記よりお肉の種類をお選びください。

※ご飯

※味噌汁

※香の物

脂肪と赤身のバランスが程よい

**黒毛和牛**

A3ランク肩ロース

甘い脂と濃厚な旨み

**サーロイン**

A3ランク黒毛和牛

美しい霜降りと柔らかさ

**飛騨牛**

A5ランクリブロース

4,800円  
(税込5,280円)

4,300円  
(税込4,730円)

3,800円  
(税込4,180円)

# 籠乃屋会席

目で味わい、舌で味わう、籠乃屋がお届けする  
こだわりの会席を存分にお楽しみください。



写真は黒毛和牛しゃぶしゃぶです。

※前菜

※お造り3種

※煮物

※揚物

※茶碗蒸し

※選べる小鍋 **お肉60g**

\*左記よりお鍋とお肉の種類をお選びください。

小鍋しゃぶしゃぶ

小鍋すき焼き

※ご飯・味噌汁・香の物

※季節のケーキ

脂肪と赤身のバランスが程よい

## 黒毛和牛

A3ランク肩ロース

4,700円  
(税込5,170円)

甘い脂と濃厚な旨み

## サーロイン

A3ランク黒毛和牛

5,000円  
(税込5,500円)

美しい霜降りと柔らかさ

## 飛騨牛

A5ランクリブローズ

5,500円  
(税込6,050円)

追加のご注文

※一人前

その他の鍋具材も  
お気軽にお申し付けください。

黒毛和牛

120g 2,500円  
(税込2,750円)

サーロイン

120g 3,500円  
(税込3,850円)

飛騨牛

120g 4,500円  
(税込4,950円)

野菜盛合せ

800円  
(税込880円)

野菜単品

250円  
(税込275円)

うどん

200円  
(税込220円)

ほん酢ごまだれ・  
薬味セット

200円  
(税込220円)

生たまご

100円  
(税込110円)

\*季節によりお料理の内容や器が写真と異なる場合がございます。\*当店で使用しているお米はすべて国産です。\*写真はイメージです。

# ステーキ膳

お肉の旨みをぎゅっと閉じ込め、  
素材の持ち味をしつかり引き出す「焼き」。  
特製ぽん酢・塩・和風ステーキソースでご堪能いただけます。

※お肉 120g

※下記よりお肉の種類をお選びください

※サラダ

※ご飯

※味噌汁

※香の物



飛騨牛

A5ランクリブローズ

美しい霜降りと柔らかさ

5,600円  
(税込6,160円)

サーロイン

A3ランク黒毛和牛

甘い脂と濃厚な旨み

5,000円  
(税込5,500円)

黒毛和牛

A3ランク肩ロース

脂肪と赤身のバランスが程よい

4,300円  
(税込4,730円)

お造り3種盛合せ

プラス  
600円  
(税込660円)



※季節によりお料理の内容や器が写真と異なる場合がございます。\*当店で使用しているお米はすべて国産です。\*写真はイメージです。

# お食事色々



天ぷらざるうどん

奈良吉野の本葛を配合した  
『勝太郎麵』使用

1,680円  
(税込1,848円)



うな重

鹿児島県産うなぎ使用

味噌汁・香の物付き

4,200円  
(税込4,620円)

お子様うどん

480円  
(税込528円)

・おにぎり  
・たまご焼き  
・ハンバーグ  
・鶏の唐揚げ  
・海老フライ

・ゼリー  
・ドリンク  
・オレンジジュース  
または  
りんごジュース

お子様御膳

1,000円  
(税込1,100円)



# 逸品



……おすすめ

## 肴

枝豆

400円(税込440円)

漬物盛合せ

580円(税込638円)

揚げ出し豆腐

580円(税込638円)



黒毛和牛ローストビーフ

1,980円(税込2,178円)

ハーフ 1,180円(税込1,298円)

## 菜

胡麻ドレッシングの風味豊かに  
豆腐サラダ

680円(税込748円)



ローストビーフとケリル野菜  
龍乃屋サラダ

980円(税込1,078円)



東部市場黒田幸水産より

本日のお造り

1,880円

(税込2,068円)

## 揚げ

若鶏の唐揚げ

680円(税込748円)



天ぷら盛合せ

1,280円(税込1,408円)



## 飯

ご飯

200円(税込220円)

味噌汁

150円(税込165円)

お食事セット ご飯・味噌汁

300円(税込330円)

# 鍋会席

極上のお肉と小料理の組み合わせ。  
しゃぶしゃぶまたはすき焼き、  
お肉の種類もお選びいただけます。



写真は〈花〉黒毛和牛3人前のイメージです。



- \*前菜
- \*お造り
- \*しゃぶしゃぶ  
またはすき焼き  
**お肉 120g**
- \*ご飯  
またはうどん
- \*季節のデザート

脂肪と赤身のバランスが程よい  
**黒毛和牛**  
A3ランク肩ロース

4,700円  
(税込5,170円)

甘い脂と濃厚な旨み  
**サーロイン**  
A3ランク黒毛和牛

5,700円  
(税込6,270円)

美しい霜降りと柔らかさ  
**飛騨牛**  
A5ランクリブロース

6,700円  
(税込7,370円)



- \*先付
- \*前菜
- \*お造り
- \*天ぷら
- \*しゃぶしゃぶ  
またはすき焼き  
**お肉 120g**
- \*ご飯  
またはうどん
- \*季節のデザート

脂肪と赤身のバランスが程よい  
**黒毛和牛**  
A3ランク肩ロース

5,700円  
(税込6,270円)

甘い脂と濃厚な旨み  
**サーロイン**  
A3ランク黒毛和牛

6,700円  
(税込7,370円)

美しい霜降りと柔らかさ  
**飛騨牛**  
A5ランクリブロース

7,700円  
(税込8,470円)

## 追加のご注文

※一人前

その他の鍋具材も  
お気軽にお申し付けください。

**黒毛和牛**

**120g**  
2,500円  
(税込2,750円)

**サーロイン**

**120g**  
3,500円  
(税込3,850円)

**飛騨牛**

**120g**  
4,500円  
(税込4,950円)

**野菜盛合せ**

800円  
(税込880円)

**野菜単品**

250円  
(税込275円)

**うどん**

200円  
(税込220円)

**ばん酢ごまだれ・  
薬味セット**

200円  
(税込220円)

**生たまご**

100円  
(税込110円)

\*季節によりお料理の内容や器が写真と異なる場合がございます。\*当店で使用しているお米はすべて国産です。\*写真はイメージです。