

迎春

●お正月料金(サービス料)について

平素は格別のお引き立てを賜り、誠にありがとうございます。
2025年1月1日～1月3日は、ご飲食代に
お正月料金としてサービス料10%を頂戴いたします。
あらかじめご了承ください。



しゃぶしゃぶ
すき焼き
ステーキ

籠乃屋

本店

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種盛合せ

*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

美しい霜降りと柔らかさ

飛驒牛

A5ランク・リブロース

6,000円
(税込6,600円)

とろけるようなまろやかさ

松阪牛

A5ランク・リブロース

6,500円
(税込7,150円)



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
旨みが絶妙に織りなす美味しさ。



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

しゃぶしゃぶ または すき焼き

- *先付
- *しゃぶしゃぶまたは
- *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



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。

〈銘柄〉黒毛和牛

120g 3,600円
(税込3,960円)

飛驒牛

120g 4,700円
(税込5,170円)

松阪牛

120g 5,300円
(税込5,830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)

ぼん酢・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)

松阪牛

A5ランク・リブロース

とろけるようなまろやかさ

7,000円
(税込7,700円)

飛驒牛

A5ランク・リブロース

美しい霜降りと柔らかさ

6,500円
(税込7,150円)

〈銘柄〉黒毛和牛

A4ランク・リブロース

上質な脂と濃厚な旨み

5,000円
(税込5,500円)



正月限定

籠乃屋御膳

*お造り5種盛合せ

*天ぷら盛合せ

*しゃぶしゃぶ小鍋 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

美しい霜降りと柔らかさ

飛驒牛

A5ランク・リブコース

6,000円
(税込6,600円)

とろけるようなまろやかさ

松阪牛

A5ランク・リブコース

6,500円
(税込7,150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。*当店は国産米を使用しています。*写真はイメージです。



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
- * 牛角煮 吸い物仕立て
- * 牛肉と季節の野菜天ぷら
トリユフ塩添え
- * 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
- * 季節のデザート

追加のご注文 ※一人前

〈銘柄〉黒毛和牛 80g 2,600円
(税込2,860円)

飛騨牛 80g 3,400円
(税込3,740円)

上質な脂と濃厚な旨み

〈銘柄〉黒毛和牛 A4ランク・リブロース 6,500円
(税込7,150円)

美しい霜降りと柔らかさ

飛騨牛 A5ランク・リブロース 7,500円
(税込8,250円)

上質な脂と濃厚な旨み

〈銘柄〉黒毛和牛 A4ランク・リブロース 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・リブロース 6,000円
(税込6,600円)

お造り3種盛合せ プラス 600円
(税込660円)

ステーキ膳

* お肉 120g
 * 左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



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。

*お肉 100g

*下記よりお肉の種類を
お選びください。

*ご飯

*味噌汁

*香の物



写真はすき焼き小鍋膳、「お造り付き」のイメージです。

お造り3種盛合せ

プラス
600円
(税込660円)

上質な脂と濃厚な旨み
〈銘柄〉黒毛和牛

A4ランク・リブロース

4,500円
(税込4,950円)

美しい霜降りと柔らかさ
飛驒牛

A5ランク・リブロース

5,500円
(税込6,050円)

とろけるようなまろやかさ
松阪牛

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

お肉 100g

その他の鍋具材もお気軽にお申し付けください。

〈銘柄〉黒毛和牛

3,200円
(税込3,520円)

飛驒牛

4,200円
(税込4,620円)

松阪牛

4,700円
(税込5,170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

上質な脂と濃厚な旨み

〈銘柄〉黒毛和牛

A4ランク・リブロース

美しい霜降りと柔らかさ

飛驒牛

A5ランク・リブロース

とろけるようなまろやかさ

松阪牛

A5ランク・リブロース

6,000円
(税込6,600円)

7,000円
(税込7,700円)

7,500円
(税込8,250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

上質な脂と濃厚な旨み

〈銘柄〉黒毛和牛

A4ランク・リブロース

美しい霜降りと柔らかさ

飛驒牛

A5ランク・リブロース

とろけるようなまろやかさ

松阪牛

A5ランク・リブロース

7,000円
(税込7,700円)

8,000円
(税込8,800円)

8,500円
(税込9,350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。

〈銘柄〉黒毛和牛

120g 3,600円
(税込3,960円)

飛驒牛

120g 4,700円
(税込5,170円)

松阪牛

120g 5,300円
(税込5,830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。*当店は国産米を使用しています。*写真はイメージです。

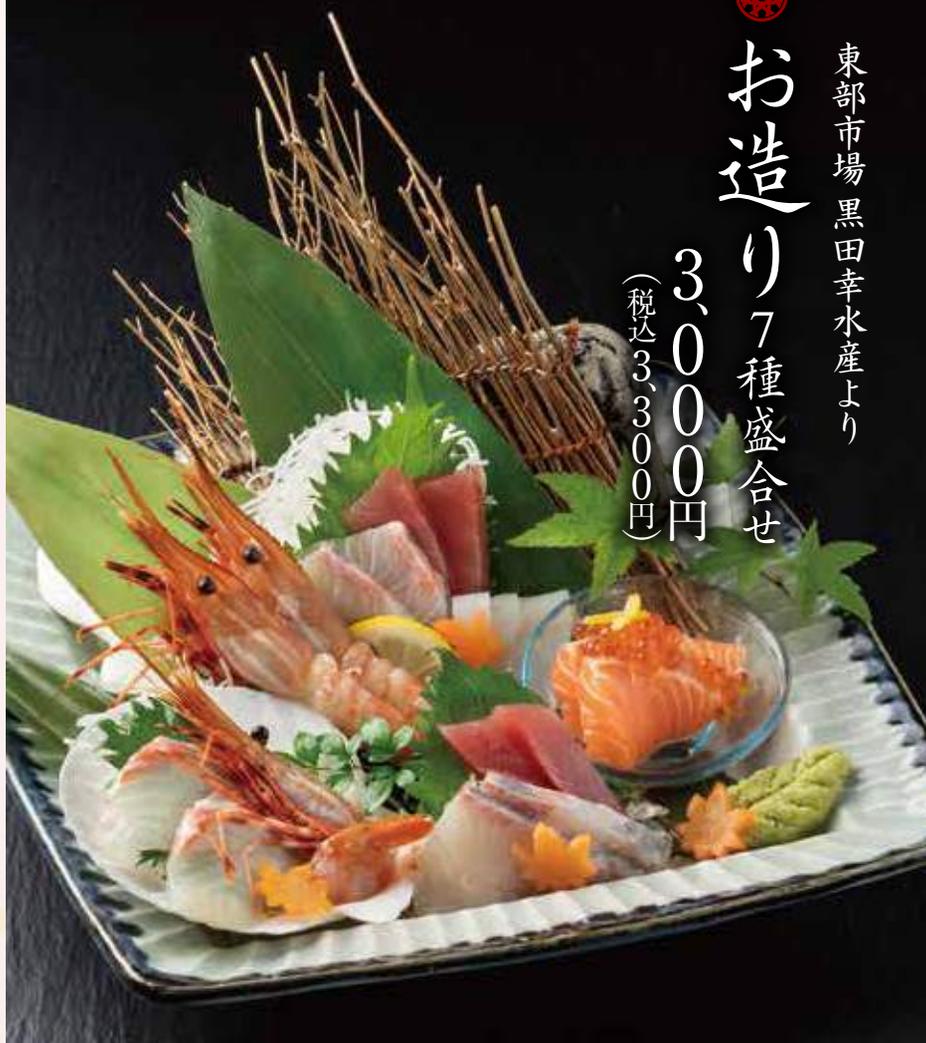
逸品

……おすすめ

東部市場黒田幸水産より

お造り7種盛合せ

3,000円
(税込3,300円)



大粒牡蠣フライ

ぷりっとクリーミーな海のミルク

3個 1,000円
(税込1,100円)

5個 1,500円
(税込1,650円)

肴

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)



珍味3種盛合せ

1,000円(税込1,100円)

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)



天ぷら盛合せ



籠乃屋サラダ

揚

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)

菜

豆腐サラダ

680円(税込748円)

胡麻ドレッシングの風味豊かに

籠乃屋サラダ

980円(税込1,078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)

*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。*当店は国産米を使用しています。*写真はイメージです。