

鉄鍋

夏季限定

ステーキと
焼きしゃぶ



しゃぶしゃぶ すき焼き ステーキ

籠乃屋

本店

鉄鍋ステーキと焼きしゃぶ

お肉の旨みをぎゅつと閉じ込め、素材の持ち味をしっかりと引き出す「焼き」。
特製和風レモンだし・ステーキソース・焼肉たれと多種な薬味を合わせて、ご堪能いただけます。



二名様より承ります

★先付

★肉盛合せ

※左記よりお肉の種類をお選びください。

※1人前ステーキ(50g)

焼きしゃぶ(100g)

★焼き野菜

★サラダ

★食事

★デザート

脂肪と赤身のバランスが程よい

国産牛特選ロース

A4ランク・リブロース

5,000円
(税込5,500円)

黒毛和牛

A4ランク・リブロース

6,000円
(税込6,600円)

飛騨牛

A5ランク・リブロース

7,500円
(税込8,250円)

美しい霜降りと柔らかさ

上質な脂と濃厚な旨み

鉄鍋 焼きしゃぶ

二名様より承ります



先付

肉盛合せ

*左記よりお肉の種類を
お選びください。

*1人前 焼きしゃぶ(120g)

焼き野菜

サラダ

食事

デザート

脂肪と赤身のバランスが程よい

国産牛

特選ロース

A4ランク・リブロース

4,000円
(税込4,400円)

上質な脂と濃厚な旨み

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)

鉄鍋 ステーキ

二名様より承ります



先付

肉盛合せ

*左記よりお肉の種類を
お選びください。

*1人前 ステーキ(150g)

焼き野菜

サラダ

食事

デザート

脂肪と赤身のバランスが程よい

国産牛

特選ロース

A4ランク・リブロース

5,500円
(税込6,050円)

上質な脂と濃厚な旨み

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

8,000円
(税込8,800円)



飛驒牛

当店は飛驒牛銘柄推進協議会認定
飛驒牛料理指定店です



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
つきすぎ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。

追加のご注文

◆ステーキ

国産牛特選ロース

50g 1,150円
(税込1,265円)
100g 2,250円
(税込2,475円)

黒毛和牛

50g 1,650円
(税込1,815円)
100g 3,250円
(税込3,575円)

飛驒牛

50g 2,150円
(税込2,365円)
100g 4,250円
(税込4,675円)

◆焼きしゃぶ

国産牛特選ロース

100g 2,100円
(税込2,310円)

黒毛和牛

100g 3,000円
(税込3,300円)

飛驒牛

100g 3,900円
(税込4,290円)

焼き野菜 ※一人前

400円
(税込440円)

つけだれセット

250円
(税込275円)

ポン酢

100円
(税込110円)

平日
限定

鉄鍋焼きしやぶ

飛驒牛(マエバラ)



二名様より承ります

先付

肉盛合せ

*1人前焼きしやぶ(120g)

焼き野菜

サラダ

食事

デザート

4,000円

(税込4,400円)

飛驒牛

飛驒牛銘柄推進協議会認定
飛驒牛料理指定店

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
マエバラを使用しています。

追加のご注文

焼きしやぶ(マエバラ)



120g

2,100円

(税込2,310円)

焼き野菜

※1人前

400円

(税込440円)

つけだれセット

250円

(税込275円)

ポン酢

100円

(税込110円)