

当店は飛騨牛銘柄推進協議会認定

飛騨牛料理指定店です

# 飛 騨 牛

飛騨牛は岐阜県内で1

4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ていないので特徴で

柔らかくとろけるような食感です。

当店ではA5ランクのリブロースを使用しています。



# 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バッチョ
- 牛角煮吸い物仕立て
- 牛肉と季節の野菜のおまかせ一品
- 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

## 国産牛特選ロース

脂肪と赤身のバランスが程よい

A4ランク・リブロース

5,500円  
(税込6,050円)

## 黒毛和牛

上質な脂と濃厚な旨み

6,500円  
(税込7,150円)

## 飛騨牛

美しい霜降りと柔らかさ

7,500円  
(税込8,250円)

A5ランク・リブロース

追加のご注文 ※一人前

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(税込2,860円)

### 飛騨牛

80g  
(税込3,740円)

### 国産牛特選ロース

80g  
(税込1,980円)

### 黒毛和牛

80g  
(

# 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

## 国産牛特選ロース

脂肪と赤身のバランスが程よい

A4ランク・リブロース

4,000円  
(税込4,400円)

## 飛騨牛

120g

4,700円  
(税込5,170円)

## 黒毛和牛

120g

3,600円  
(税込3,960円)

## 飛騨牛

120g

4,700円  
(税込5,170円)

## 黒毛和牛

120g

3,600円  
(税込3,960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

6,500円  
(税込7,150円)

## 野菜单品

250円  
(税込275円)

## 野菜盛合せ

800円  
(税込880円)

## うどん

200円  
(税込220円)

ぽん酢ごまだれ、  
薬味 各100円  
(税込110円)

## 生たまご

100円  
(税込110円)

## 追加のご注文

※一人前  
その他の鍋具材も  
お気軽に申し付けください。

# 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

国産牛特選ロース

A4ランク・リブロース

上質な脂と濃厚な旨み

黒毛和牛

A5ランク・リブロース

美しい霜降りと柔らかさ

飛騨牛

A5ランク・リブロース

6,500円  
(税込7,150円)

5,000円  
(税込5,500円)

4,000円  
(税込4,400円)

\* 銘柄牛は仕入れ状況により異なります。

# 鉄鍋ステーキと

## 焼きしゃぶ

こちらのコースは二名様より承ります



お肉の旨みをぎゅっと閉じ込め、  
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。

### 先付 肉盛合せ

ステーキお肉 50g (1人前)  
焼きしゃぶお肉 100g (1人前)

\*左記よりお肉の種類をお選びください。

- 焼き野菜
- サラダ
- ご飯・味噌汁・香の物
- デザート

### 国産牛特選ロース

脂肪と赤身のバランスが程よい  
A4ランク・リブロース

### 黒毛和牛

上質な脂と濃厚な旨み

A4ランク・リブロース

### 飛騨牛

美しい霜降りと柔らかさ

A5ランク・リブロース

7,500円  
(税込8,250円)

6,000円  
(税込6,600円)

5,000円  
(税込5,500円)

# 鉄鍋

# 焼きしゃぶ

二名様より承ります

先付  
肉盛合せ

\* 焼きしゃぶ 120g (一人前)

\* 下記よりお肉の種類をお選びください。

焼き野菜

サラダ

ご飯・味噌汁・香の物  
デザート

# 鉄鍋 ステーキ

二名様より承ります

先付  
肉盛合せ

\* ステーキ 120g (一人前)

\* 下記よりお肉の種類をお選びください。



## 特選ロース

国産牛

2,100円  
(税込2,310円)

## 黒毛和牛

上質な脂と濃厚な旨み

3,000円  
(税込3,300円)

## 飛騨牛

美しい霜降りと柔らかさ

3,900円  
(税込4,290円)

## 飛騨牛

A4ランク・リブロース

6,000円  
(税込6,600円)

## 特選ロース

国産牛

5,500円  
(税込6,050円)

脂肪と赤身のバランスが程よい

## 特選ロース

A4ランク・リブロース

6,500円  
(税込7,150円)

上質な脂と濃厚な旨み

## 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

8,000円  
(税込8,800円)

### ◆ステーキ用お肉

#### 国産牛 特選ロース

500g  
1,150円  
(税込1,265円)

1,000g  
2,250円  
(税込2,475円)

#### 黒毛和牛 特選ロース

500g  
1,650円  
(税込1,815円)

1,000g  
3,250円  
(税込3,575円)

#### 飛騨牛 特選ロース

500g  
2,150円  
(税込2,365円)

1,000g  
4,250円  
(税込4,675円)

### ◆焼きしゃぶ用お肉 100g

#### 国産牛 特選ロース

2,100円  
(税込2,310円)

#### 黒毛和牛

3,000円  
(税込3,300円)

#### 飛騨牛

3,900円  
(税込4,290円)

追加のご注文  
※一人前

### 焼き野菜

一人前  
400円  
(税込440円)

### つけだれセット

一人前  
250円  
(税込275円)

### 白ねぎナムル

一人前  
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。

# 牛肉と彩り野菜の せいろ蒸しコース

こちらのコースは二名様より承ります



牛肉の旨みをより濃く感じることができる  
「せいろ蒸し」。

自慢の特製ごまだれとだしポン酢でぜひ。

彩り野菜は蒸し料理でしか味わえない  
ほくほく感や甘み・旨みをバーニャカウダーソースと  
だしポン酢でお楽しみください。

## 前菜

## お造り

## せいろ蒸しお肉 120g

\*左記よりお肉の種類をお選びください。

## メのうどん

## デザート

## 国産牛特選コース

脂肪と赤身のバランスが程よい

## A4ランク・リブロース

## 黒毛和牛

上質な脂と濃厚な旨み

## A4ランク・リブロース

## 飛騨牛

美しい霜降りと柔らかさ

## A5ランク・リブロース

7,000円  
(税込7,700円)

6,000円  
(税込6,600円)

5,000円  
(税込5,500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。

✿ お造り 3種

✿ 煮物

✿ 揚物

✿ 茶碗蒸し

✿ 小鍋しゃぶしゃぶ お肉 600g

\*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

✿ 季節のケーキ

\*小鍋しゃぶしゃぶはポン酢のみのご提供となり、  
ごまだれは別料金となります。

## 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

5,500円  
(税込6,050円)

上質な脂と濃厚な旨み

## 飛騨牛

美しい霜降りと柔らかさ

A5ランク・リブロース

6,000円  
(税込6,600円)

小鍋しゃぶしゃぶ  
すき焼きに変更

プラス  
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。

# しゃぶしゃぶ 小鍋膳

おひとり様用の小鍋でしゃぶしゃぶをご用意いたします。

\* 香の物  
※ 味噌汁  
※ ご飯

お肉 100g  
\*下記よりお肉の種類をお選びください。



## 飛騨牛

A5ランク・リブロース

美しい霜降りと柔らかさ

5,500円  
(税込6,050円)

## 黒毛和牛

A4ランク・リブロース

上質な脂と濃厚な旨み

4,500円  
(税込4,950円)

## 国産牛特選ロース

A4ランク・リブロース

脂肪と赤身のバランスが程よい

3,500円  
(税込3,850円)

## 国産牛

肩ロース

2,800円  
(税込3,080円)

## お造り3種盛合せ

プラス  
600円  
(税込660円)



# すき焼き 小鍋膳

おひとり様用の小鍋ですきや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。

- ✿ 香の物
- ✿ 味噌汁
- ✿ ご飯



## 国産牛

肩ロース

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

上質な脂と濃厚な旨み

## 黒毛和牛

A4ランク・リブロース

美しい霜降りと柔らかさ

## 飛騨牛

A5ランク・リブロース

5,500円  
(税込6,050円)

4,500円  
(税込4,950円)

3,500円  
(税込3,850円)

2,800円  
(税込3,080円)

## お造り3種盛合せ

プラス  
600円  
(税込660円)



# 花かご御膳

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



花かご  
前菜各種

「飛騨牛使用」ローストビーフサラダ

天ぷら

季節の焼き魚

ご飯

味噌汁

\* 小鍋しゃぶしゃぶはポン酢のみの提供となり、  
ごまだれは別料金となります。

香の物

## 国産牛特選ロース

A4ランク・リブロース

## 黒毛和牛

上質な脂と濃厚な旨み

## 飛騨牛

美しい霜降りと柔らかさ

小鍋しゃぶしゃぶを  
すき焼きに変更

プラス  
300円  
(税込330円)



A5ランク・リブロース

5,000円  
(税込5,500円)

4,500円  
(税込4,950円)

4,000円  
(税込4,400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  
✿ 香の物  
✿ 味噌汁  
✿ サラダ  
✿ ご飯



## 飛騨牛

A5ランク・リブロース

6,000円  
(税込6,600円)

美しい霜降りと柔らかさ

## 黒毛和牛

A4ランク・リブロース

5,000円  
(税込5,500円)

上質な脂と濃厚な旨み

## 国産牛特選ロース

A4ランク・リブロース

4,500円  
(税込4,950円)

脂肪と赤身のバランスが程よい

## 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。\*当店は国産米を使用しています。\*写真はイメージです。

# お食事色々



写真は盛り付けイメージです。

## 天ぷらざるうどん

ざるうどん大盛り

200円(税込220円)

1,680円  
(税込1,848円)

## 鍋焼きうどん

1,680円  
(税込1,848円)



鹿児島県産うなぎ使用  
うな重 味噌汁・香の物付き

うなぎとローストビーフの  
ご馳走重 味噌汁・香の物付き

鹿児島県産うなぎ使用

4,000円  
(税込4,400円)

4,500円  
(税込4,950円)



## お子様うどん

480円  
(税込528円)

海老の天ぷら・ワインナー・  
わかめ・かまぼこ

1,000円(税込1,100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
- ✿ オレンジジュース
- ✿ ドリンク
- ✿ ゼリー
- ✿ リンゴジュース
- ✿ ワインナードリンク



ご注文は小学生以下の子様に  
限らせていただきます。

# 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)



●飛騨牛ローストビーフ

1,980円(税込2,178円)  
ハーフ 1,180円(税込1,298円)

●籠乃屋サラダ

ローストビーフとグリル野菜  
980円(税込1,078円)

# 菜

豆腐サラダ

胡麻ドレッシングの風味豊かに

680円(税込748円)



● 東部市場黒田幸水水産より  
本日のお造り  
1,880円(税込2,068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)



# 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)

牡蠣フライ  
〔三個〕

1,000円(税込1,100円)

〔五個〕

1,500円(税込1,650円)

# 鍋会席



写真は「(花)黒毛和牛2人前」のイメージです。

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。



## 国産牛特選ロース

A4ランク・リブロース

上質な脂と濃厚な旨み

## 黒毛和牛

A4ランク・リブロース

美しい霜降りと柔らかさ

## 飛騨牛

A5ランク・リブロース

美しい霜降りと柔らかさ

国産牛特選ロース  
120g  
2,600円  
(税込2,860円)

黒毛和牛  
120g  
3,600円  
(税込3,960円)

飛騨牛  
120g  
4,700円  
(税込5,170円)

野菜盛合せ  
800円  
(税込880円)

脂肪と赤身のバランスが程よい

※一人前  
追加のご注文

その他の鍋具材も  
お気軽にご注文ください。



## 国産牛特選ロース

A4ランク・リブロース

脂肪と赤身のバランスが程よい

## 黒毛和牛

A4ランク・リブロース

脂肪と赤身のバランスが程よい

## 飛騨牛

A5ランク・リブロース

脂肪と赤身のバランスが程よい

美しい霜降りと柔らかさ

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

8,000円  
(税込8,800円)

7,000円  
(税込7,700円)

6,000円  
(税込6,600円)

7,000円  
(税込7,700円)

6,000円  
(税込6,600円)

5,000円  
(税込5,500円)

生たまご

100円  
(税込110円)

葉味噌

各100円  
(税込110円)

うどん

200円  
(税込220円)

野菜单品

250円  
(税込275円)

野菜盛合せ

800円  
(税込880円)

飛騨牛

120g  
4,700円  
(税込5,170円)

黒毛和牛

120g  
3,600円  
(税込3,960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。