



# 福寿会席

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。

＊上前菜6種

＊お造り4種盛合せ

＊上煮物

＊上揚物

＊茶碗蒸し

＊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。

小鍋すき焼きに変更

プラス  
300円  
(税込330円)

＊ご飯・味噌汁・香の物

＊季節のデザート

美しい霜降りと柔らかさ

## 飛驒牛

A5ランク・リブロース

7,000円  
(税込7,700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

7,500円  
(税込8,250円)

＊仕入れ状況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。





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。



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

上質な脂と濃厚な旨み

## 〈銘柄〉黒毛和牛

A4ランク・リブローズ

美しい霜降りと柔らかさ

## 飛騨牛

A5ランク・リブローズ

とろけるようなまろやかさ

## 松阪牛

A5ランク・リブローズ

7,000円  
(税込7,700円)

6,500円  
(税込7,150円)

5,000円  
(税込5,500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)

飛騨牛

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

各200円  
(税込220円)

生たまご

100円  
(税込110円)

\*仕入れ状況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。





正月限定

# 龍乃屋御膳

＊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

飛騨牛

A5ランク・リブローズ

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・リブローズ

6,500円  
(税込7,150円)





# ステーキコース

お肉の旨みをぎゅっと閉じ込め、  
素材の持ち味をしっかりと引き出す「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

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)

〈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)

追加のご注文 ※一人前

# 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

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

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)







写真はすき焼き小鍋膳、  
「お造り付き」のイメージです。

# 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

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

飛騨牛

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申し付けください。

〈銘柄〉黒毛和牛

3,200円(税込3,520円)

飛騨牛

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「〈雪〉黒毛和牛3人前」のイメージです。



- \*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

飛騨牛

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

8,500円  
(税込9,350円)

8,000円  
(税込8,800円)

7,000円  
(税込7,700円)



- \*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

飛騨牛

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

7,500円  
(税込8,250円)

7,000円  
(税込7,700円)

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。

〈銘柄〉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)

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

各200円  
(税込220円)

生たまご

100円  
(税込110円)



# 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)



ぷりっとクリーミーな  
海のミルク

## 大粒

### 牡蠣フライ

3個

1,000円  
(税込1,100円)

5個

1,500円  
(税込1,650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)



## 肴

### 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)

## 菜

### 豆腐サラダ

680円 (税込748円)

### 籠乃屋サラダ

980円 (税込1,078円)

ローストビーフとケール野菜

## 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)



ご注文は小学生以下の  
お子様に限らせて  
いただきます。

### お子様うどん

480円  
(税込528円)

海老の天ぷら・ウインナー・  
わかめ・かまぼこ

### お子様御膳

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
  - ウインナー
  - ポテトフライ
  - 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



\*仕入れ状況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。