



六白黒豚しゃぶしゃぶ

セット内容

- 鹿児島六白黒豚 (ロース/バラ/モモ 盛合せ)
- 季節のお野菜盛合せ
- お好きなスープ2種 + [おの一品] をサービス!

Shabu shabu SET

¥1980 / p
please order
from 2 persons

- Kurobuta pork (Loin/Ribs/Ham)
- Vegetables
- Choice of 2 soups
- Choice of Ramen noodle, Udon or Rice

お一人様
1,980円
(税別)

名物

鹿児島産



六白黒豚

しゃぶしゃぶ
セット

お好きな一品サービス!



1

黒ぶたや自慢のしゃぶしゃぶスープから、お好きな2種をお選び下さい。

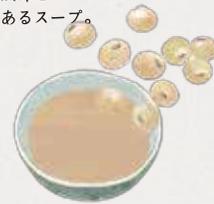
2

Please choose 2 kind of shabu shabu soup from below.

● 胡麻豆乳だし

おすすめのメ 「胡麻豆乳うどん」

ゴマの風味と
コクのあるスープ。



● 濃厚とんこつだし

おすすめのメ 「博多風とんこつラーメン」

コラーゲンたっぷりの
極上とんこつスープ。



● さっぱりゆず塩だし

おすすめのメ 「ゆず塩とろろそば」

ゆずの効いた
塩ベースのさっぱりスープ。



● 麻辣だし

おすすめのメ 「麻辣雑炊」

花椒の痺れる辛さが
クセになる。



● 滋味かつおだし

おすすめのメ 「玉子雑炊」

鹿児島定番の
しゃぶしゃぶスタイル。



● すきしゃぶだし

おすすめのメ 「すき焼きうどん」

ほどよい甘さの
和風だし。



● 鶏白湯だし

おすすめのメ 「鶏白湯ラーメン」

まろやかで
クリーミーな味わい。



● しじみだし

おすすめのメ 「しじみ雑炊」

しじみの旨味が
ぎゅっと
詰まったスープ。



● 季節のスープ

季節ごとにおすすめのスープをご用意。
本日の内容はスタッフまで
お尋ね下さい!



追加メニュー / Extra

六白黒豚ロース Pork loin	800	お肉3種盛合せ (ロース/バラ/モモ) Pork loin / ribs / ham set	1,200	豆腐半丁 Tofu	300
六白黒豚モモ Pork ham	700	お野菜盛合せ Vegetables set	700	味のつけめん Chinese noodle	1人前 300
スペイン産 イベリコ豚バラ Pork ribs	750	水餃子(5個) Gyoza	300	味のうどん Udon	1人前 300
豚タン Pork Tongue	600	ねぎ盛り Japanese leek	300	味のそば Soba	1人前 300
トントロ Pork neck	600	マロニーちゃん Dried MALONIE noodle	300	味の雑炊 (たまご・薬味付き) Rice & egg 'Zosui' set	1人前 300

● 各種薬味は無料です ... 豆板醤、おろしにんにく、おろし生姜、わさび、柚子胡椒
FREE: Toban-jan (Chili paste), Garlic paste, Ginger paste, Wasabi, Yuzu chili pepper

表示価格は全て税抜きです。

表示価格は全て税抜きです。

黒ぶたやの [夜ごはん]

「定食」でご注文のお客様は

- 丼の大盛り無料
- サラダおかわり無料
- 定食ご飯おかわり無料
- 豚汁おかわり無料

・各種トッピング 100+税



定食 ...サラダ・豚汁・小鉢・香の物付き / Salad, Miso soup, Side dish, pickles included.



- 豚肉
- 大豆
- 小麦
- さば
- 乳
- ごま

Kimchi, cheese & sauteed pork rice bowl

黒豚キムチーズ丼

黒豚にキムチ & チーズ。最高です！

定食 1300+税



- 豚肉
- 大豆
- 小麦
- ごま
- 卵

Sauteed pork & half boiled egg rice bowl

網焼き黒豚丼 温玉のせ

とろーりたまごを絡めてどうぞ！

定食 1250+税



- 豚肉
- 大豆
- 小麦
- ごま
- 山芋

Sauteed pork & pounded yam rice bowl w/wasabi

とろろわさびぶた丼

人気の黒ぶた丼に、ヘルシーなとろろをのせて。

定食 1250+税



- 豚肉
- 大豆
- 小麦
- ごま

Fried pork w/ sweet & sour leek sauce

六白黒豚肩ロースの油淋ソースがけごはん

鹿児島と中華のコラボ！

定食 1330+税



- 豚肉
- 大豆
- 小麦
- 卵
- ごま

Fried pork w/ tartar & sweet vinegar sauce

六白黒豚肩ロースのタルタルソースがけごはん

甘酢とタルタルソースをたっぷり絡めて

定食 1330+税



- 豚肉
- 大豆
- 小麦
- さば
- ごま
- 乳

Avocado, sheexe sauce & sauteed pork rice bowl

アボカドチーズ丼

特製チーズソースをたっぷり。

定食 1330+税



- 豚肉
- 大豆
- 小麦
- ごま
- 卵

Avocado, half boiled egg & sauteed pork rice bowl

温玉アボカド丼

とろーり卵とアボカド。

定食 1330+税



- 豚肉
- 大豆
- 小麦
- 山芋
- ごま

Avocado, pounded yam & sauteed pork rice bowl

とろろアボカド丼

お好みでわさびをつけて。

定食 1330+税



- 卵
- 乳
- 小麦
- 牛肉
- 大豆
- 鶏肉
- 豚肉
- りんご
- ゼラチン
- ごま
- バナナ

Pork cutlet curry & rice

黒ぶたやのカツカレー

ジューシーな味わい、ボリュームたっぷり！

定食 1430+税

SET DRINK
セットドリンク 100+税

- ・アイスコーヒー
- ・アイスティー
- ・ジャスミン茶
- ・アイスラテ
- ・ウーロン茶
- ・緑茶
- ・各種ジュース
(りんご、オレンジ、グレープフルーツ)

Apple juice / Orange juice / Grapefruit juice / Iced coffee / Iced Latte / Iced tea / Oolong tea / Jasmine tea / Green tea

黒ぶたやの [夜ごはん]

「定食」でご注文のお客様は

-  丼の大盛り無料
-  サラダおかわり無料
-  定食ご飯おかわり無料
-  豚汁おかわり無料

・各種トッピング 100+税

-  ・アボカド
-  ・キムチ
-  ・温玉
-  ・とろろ

定食 ...ごはん・サラダ・豚汁・小鉢・香の物付き / Rice, salad, Miso soup, Side dish, pickles included.



- 豚肉
- 大豆
- 小麦
- 卵
- ごま

三元豚使用

Pork loin cutlet

ロースとんかつごはん

サクサク衣にジューシーで甘みのあるロース肉。

定食 1430+税



- 豚肉
- 大豆
- 小麦
- 卵
- りんご
- ごま

三元豚使用

Pork loin cutlet w/ miso sauce

鉄板味噌カツごはん

キャベツと味噌の香ばしい香りが食欲をそそります。

定食 1430+税

単品 930+税



- 豚肉
- 大豆
- 小麦
- 卵
- りんご
- ごま

アメリカ産豚使用

Pork cutlet w/ demi-glace & half boiled egg

温玉デミカツごはん

とろ〜り温玉と特製デミソースを絡めて。

定食 1430+税

単品 930+税



- 豚肉
- 大豆
- 小麦
- ごま

国産豚バラ肉使用

Sauteed pork w/salt & Japanese leek sauce on the rice

塩カルビ重

肉厚なカルビにさっぱりネギ塩ダレで。

定食 1350+税



- 豚肉
- 大豆
- 小麦
- ごま

カナダ産豚ロース使用

Pork steak w/ garlic sauce

鉄板ガーリックステーキごはん

熱々!シェフ特製ソースでどうぞ。

定食 1330+税

単品 830+税



- 豚肉
- 大豆
- 小麦
- ごま

Grilled Shio-kouji (salted ricemalt) pork

豚ロース肉の塩麹焼き

健康食であり塩麹に漬け込み、香ばしく焼き上げます。

定食 1330+税

SET DRINK 100+税
セットドリンク

- ・アイスコーヒー
- ・アイスティー
- ・ジャスミン茶
- ・アイスラテ
- ・ウーロン茶
- ・緑茶
- ・各種ジュース
(りんご、オレンジ、グレープフルーツ)

Apple juice / Orange juice / Grapefruit juice / Iced coffee / Iced Latte / Iced tea / Oolong tea / Jasmine tea / Green tea

冬

のおすすめ

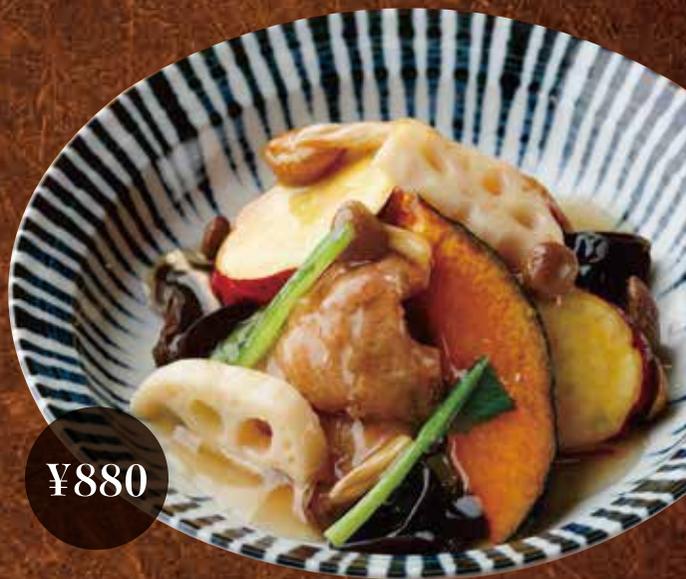
はじめました

Fried pork & autumn root vegetables

六白黒豚と根菜の
あっさりあんかけ

カラッと揚げた黒豚とほっこり根菜にあっさりあんかけ。

¥880



横浜店シェフ
塚越友明

New!

Grilled pork kalpi, salted kouji flavor
豚カルビと根菜の塩麹焼き

塩麹で旨味凝縮。

¥750



Deep fried silver stripe round herring

きびなごの唐揚げ

カラッと香ばしく、丸ごとカルシウム!

¥480



New!

Dried sardine

うるめいわしの一晩干し

お酒のおともに。

¥400



Fried pork w/ 'kurozu' marued vinegar sauce

真っ黒酢豚

鹿児島黒酢を使った酢豚です。

¥680



New!

Pork dumpling & pork meat ball pot w/ chicken stock

水餃子と肉団子の鶏白湯鍋

コラーゲン豊富! コクのあるクリーミーなスープ。

¥880



New!

Pork & Kimchi pot w/ chili soup

コク旨豚キムチ鍋

豚肉のコクとキムチのからさがクセになる!

¥880



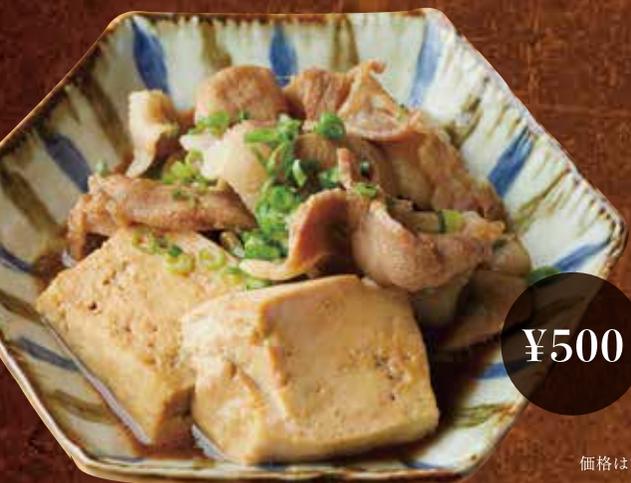
¥500

New!

Simmered Tofu & Kurobuta pork

黒ぶたやの肉豆腐

つまみにおかず。

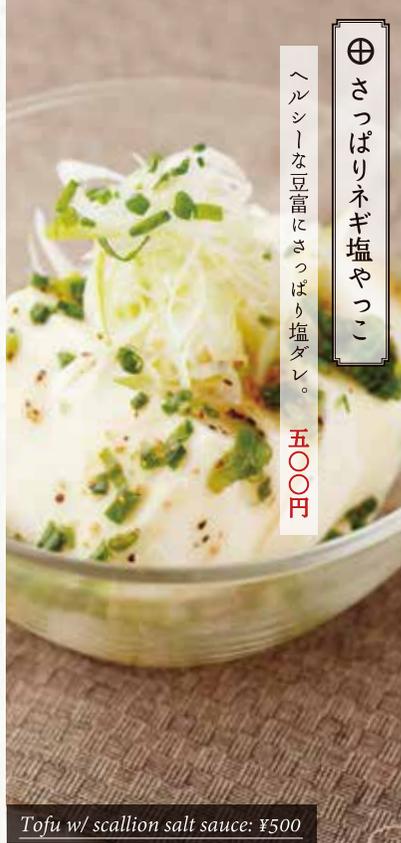


価格はすべて税抜表示です。

価格はすべて税抜表示です。

前菜・肴

- ぜんさい・さかな -



⊕ さっぱりネギ塩やつこ

ヘルシーな豆腐にさっぱり塩ダレ。
五〇〇円

Tofu w/ scallion salt sauce: ¥500



⊕ コラーゲン梅なんこつ

コリコリ食感の軟骨はコラーゲンたっぷり。
五〇〇円

Chicken cartilage w/ umeboshi sauce: ¥500



⊕ 塩昆布たたききゅうり

さっぱり浅漬け風の人気メニュー。
四〇〇円

Salty kelp & cucumber: ¥400



⊕ 白菜キムチ

テーブルの上にとっても。
四〇〇円

Kimchi: ¥400



⊕ サクサクフライドポテト

お子様から大人までみんな大好き。
六〇〇円

French fries: ¥600



⊕ 黒ぶたの故郷・鹿屋名産 塩茹で落花生

鹿児島県外にはあまり出回らない、落花生を塩茹でした逸品。
五〇〇円

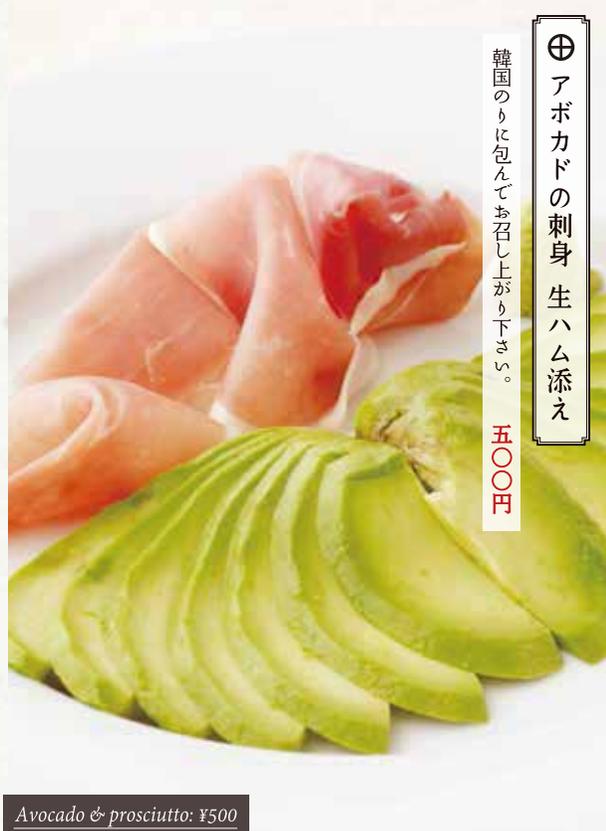
Boiled peanuts: ¥500



⊕ 麻辣肉もやし

麻辣好きのあなたに。
四〇〇円

Hot Chinese pork & Soy bean sprouts: ¥400



⊕ アボカドの刺身 生ハム添え

韓国のに包んでお召し上がり下さい。
五〇〇円

Avocado & prosciutto: ¥500



⊕ 山盛りハモンセラノ

生ハム好きにはたまりません。
六八〇円

Jamón serrano: ¥680



⊕ 揚げゴボウと生姜焼きのサラダ

サクサクごぼうがgood食感♪
八〇〇円

Fried burdock & ginger pork salad: ¥800



⊕ 六白黒豚肩ロースの油淋ソース

ジューシーなお肉に特製の甘酢だれ。
八八〇円

Fried pork w/ sour & sweet Chinese sauce: ¥880

価格は税抜表示です。会計時には別途消費税を頂いております。

価格は税抜表示です。会計時には別途消費税を頂いております。

黒ぶたの逸品

- いっぴん -



⊕ ロースとんかつ

やわらかジューシー揚げ物の王道です。 一〇三〇円

US産パークシャー黒豚使用

Pork loin cutlet: ¥1,030



⊕ 六白黒豚ロースのタルタルソースかけ

甘酢とタルタルソースをたっぷり絡めて。 八八〇円

Deep-fried pork with tartar sauce: ¥880



⊕ 黒ぶたやメンチカツ(2p)

スタツフイチ押し! 溢れ出す肉汁。 六〇〇円

Minced pork cutlet (2p): ¥600



⊕ 揚げたて厚揚げ たつぷり薬味のせ

たつぷりのネギと花かつお、鹿角島醤油で。 五〇〇円

Deep-fried tofu: ¥500



⊕ 串木野直送 寺田屋のつけ揚げ(さつま揚げ)

鹿児島島の新鮮な魚だけを使い、ひとつひとつ手作り。 七〇〇円

Deep-fried fish balls: ¥700



⊕ 黒ぶたの炙りカルパッチョ

表面をさっと炙って バジルオイルとバルサミコンソースで。 七〇〇円

Broiled pork carpaccio: ¥700



⊕ 豚タンから揚げ

コリッコリの食感! 四八〇円

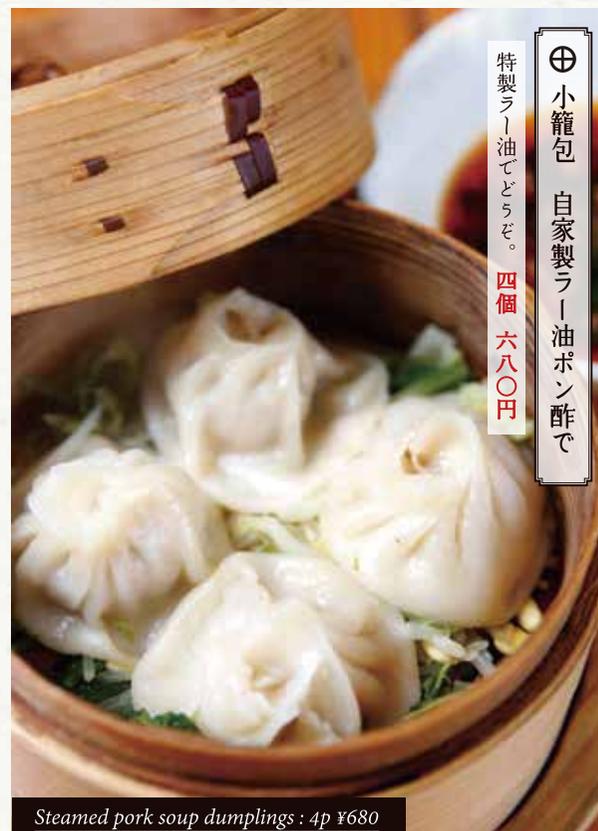
Deep fried pork tongue: ¥480



⊕ 坦々水餃子

ツルンとした水餃子に 濃厚ゴマだれと自家製ラー油。 六〇〇円

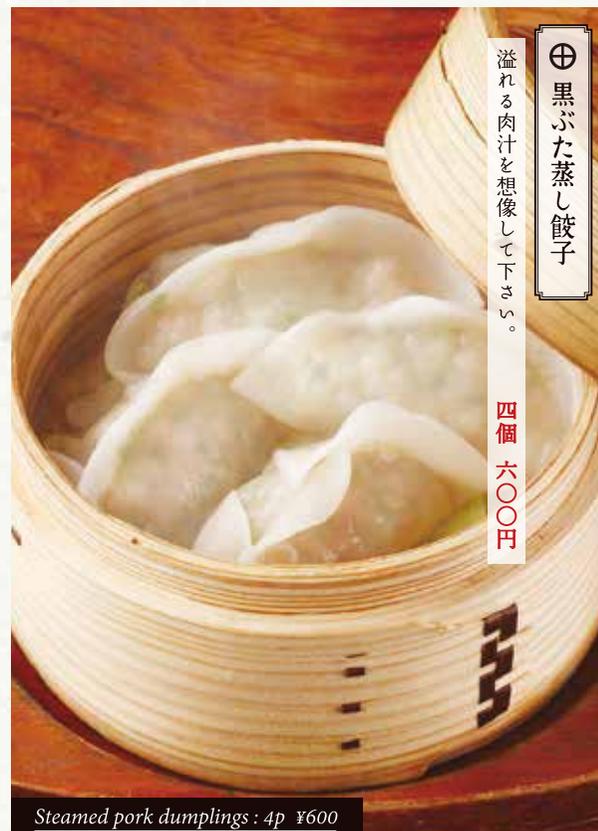
Boiled pork dumpling w/ Chinese chili sauce: ¥600



⊕ 小籠包 自家製ラー油ポン酢で

特製ラー油でどうぞ。 四個 六八〇円

Steamed pork soup dumplings: 4p ¥680



⊕ 黒ぶた蒸し餃子

溢れる肉汁を想像して下さい。 四個 六〇〇円

Steamed pork dumplings: 4p ¥600

炙り・鉄板 -あぶり・てっぱん-



⊕ 黒ぶたカルビの炭火焼き
炭火焼の定番。脂ののった二枚肉。
七〇〇円

Broiled pork galbi: ¥700



⊕ トントロ炙り焼き
ビートルとも言います。すっごくジューシー！
六五〇円

Broiled pork neck: ¥650



⊕ タンの炙り焼き
コリコリとした食感。特製ダレでどうぞ！
七〇〇円

Broiled pork tongue: ¥700



⊕ 黒ぶた鉄板餃子
熱々の鉄板で人気の黒ぶた餃子。
4個 六〇〇円

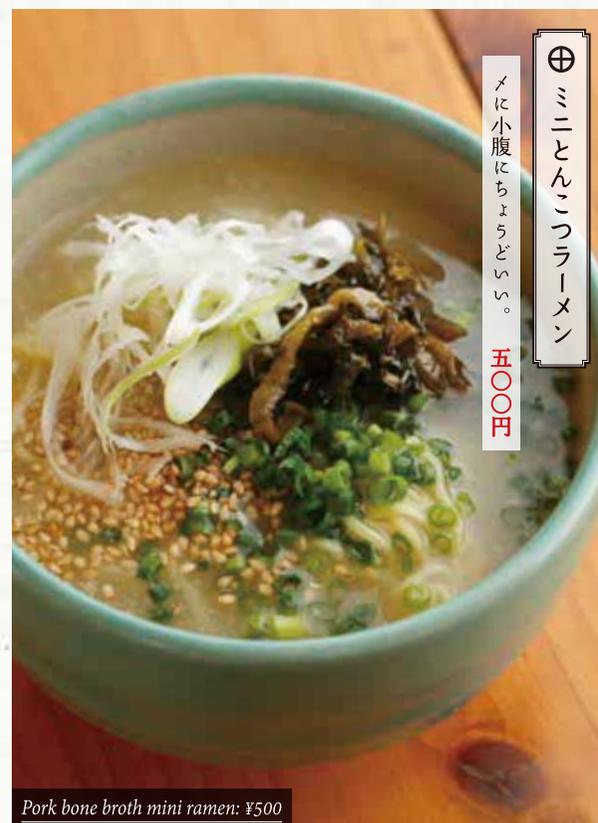
Grilled pork dumplings: ¥600 (4p)



⊕ とろ〜りチーズのとん平焼き
たっぷりキャベツにとろ〜りチーズ。香ばしいブレンドソースで。
八三〇円

Pork and cheese omelette: ¥830

ご飯物 -ごはんもの-



⊕ ミニとんこつラーメン
メに小腹にちょうどいい。
五〇〇円

Pork bone broth mini ramen: ¥500



⊕ 網焼き黒ぶた丼(小) 醤油ダレ/塩ダレ/辛味噌ダレ
香ばしく焼き上げた黒ぶたを、お好きなタレで絡めた名物。
各五〇〇円

Grilled pork rice bowl / soy sauce or salt :¥500



⊕ ごはんセット(とん汁・香物付き)
好きなお料理とあわせてどうぞ！
五〇〇円

Rice, pork miso soup & pickles set: ¥500

Rice: ¥220 Rice in pork miso soup: ¥400 Pork miso soup: ¥300

⊕ とん汁
これだけでもいけちゃいます。
三〇〇円

⊕ とん汁ぶっかけごはん
白米にとん汁をかけちゃいました。
四〇〇円

⊕ 炊き立てごはん
特選米をふっくらと。
二二〇円

甘味 - かんみ -



⊕ レアチーズケーキ
濃厚チーズケーキです。
五〇〇円

Cheesecake: ¥500



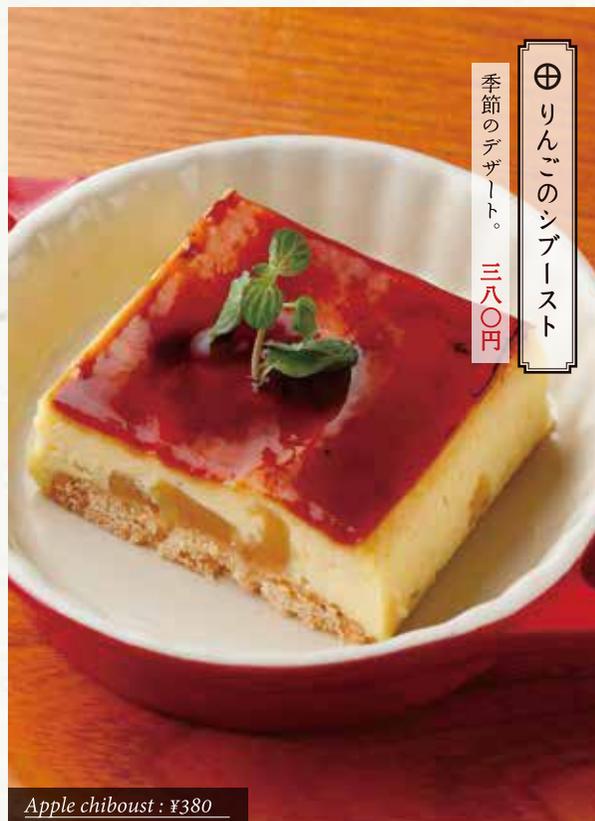
⊕ わらび餅
食後の小さな贅沢。
二〇〇円

Warabimochi: ¥200



⊕ 本日のアイス
内容はスタッフにお尋ね下さい。
三〇〇円

Today's icecream: ¥300



⊕ りんごのシブースト
季節のデザート。
三八〇円

Apple chiboust: ¥380

⊕ 黒ぶちた