



黒ぶたや ⊕

鹿児島産の純粋黒豚の中でも流通量の1%にも満たないため、
幻とも言われる希少な「六白黒豚」。特産の美味しいサツマイモを食べ、
長い時間をかけて大切に育てられるこの豚を
契約農家「鎌田養豚場」から直接仕入れ、様々な調理法で提供致します。

ルミネ横浜店

横浜市西区高島 2-16-1 LUMINE 横浜 7F
T.045-441-2919



ルミネ立川店

立川市曙町 2-1-1
LUMINE 立川 8F
T.042-524-7635



ルミネ大宮店

さいたま市大宮区錦町 630
LUMINE 大宮 2 4F
T.048-643-8832



アトレ大井町店

品川区大井 1-2-1
atré 大井町 6F
T.03-5709-7346



ルミネ町田店

町田市原町田 6-1-11
LUMINE 町田 9F
T.042-739-3230



 KUROBUTAYA Since 2003.
-Roppaku Kurobuta from KAGOSHIMA-

丼もの

・ Salad ・ Miso soup ・ Side dish ・ Pickles included.
 ・ サラダ ・ 豚汁 ・ 小鉢 ・ 香の物 付き

無料! ごはん 大盛り
 無料! サラダ おかわり
 無料! 豚汁 おかわり
FREE!
 ・ Larger rice bowl
 ・ Salad refill
 ・ Miso soup refill



豚肉
大豆
小麦
ごま
卵

■ お選び下さい

醤油だれ
or
ネギだれ
or
辛味噌だれ

Choice of;
Soy sauce
Leek Salt sauce
Chili miso sauce

名物

Sauteed pork & half boiled egg rice bowl

六白黒ぶた丼 温玉乗せ

■ 黒ぶたや名物!

1200+税



豚肉
大豆
小麦
さば
乳
ごま

NEW!

Kimchi, cheese & sauteed pork rice bowl

黒豚キムチーズ丼

■ 黒ぶたにキムチ&チーズ、最高です!

1280+税



豚肉
大豆
小麦
卵
ごま

NEW!

Pork SUKIYAKI on the rice

黒豚すき焼き重

■ 柔らかな黒豚、甘辛く味付けしました。

1300+税



豚肉
大豆
小麦
ごま
卵

Pork & fresh Kujo negi green onion & raw egg yolk rice bowl

九条葱黒ぶた丼

1280+税

■ たっぶり九条葱! お好みで黒七味をどうぞ。



豚肉
大豆
小麦
ごま
卵

Avocado, half boiled egg & sauteed pork rice bowl

温玉アボカド丼

1280+税

■ ところ〜り卵とアボカド。



豚肉
大豆
小麦
さば
ごま
乳

Avocado, cheese sauce & sauteed pork rice bowl

アボカドチーズ丼

1280+税

■ 特製チーズソースをたっぷり。



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

1200+税

■ ヘルシーなとろろを乗せて。



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

1280+税

■ お好みでわさびをつけて。



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

1300+税

■ 肉厚なカルビにさっぱりネギ塩ダレで。

SET DRINK

セットドリンク

100+税

300+税

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

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

・ グラスビール
 ・ スパークリングワイン
 ・ ハイボール
 ・ 赤ワイン ・ 白ワイン

Beer / Sparkling wine
 High ball
 Red wine / White wine

TOPPING

トッピング

100+税

・ アボカド
 Avocado

・ 温玉
 Half boiled egg

・ キムチ
 Kimchi

・ とろろ
 Pounded yam

揚げもの

・Rice · Salad · Miso soup · Side dish · Pickles included.
 ・ごはん・サラダ・豚汁・小鉢・香の物付き

おかわり自由!
FREE!
 ごはん
 サラダ
 豚汁
 ・Rice refill
 ・Salad refill
 ・Miso soup refill



Pork cutlet curry & rice lunch set

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!

1400+税



Pork cutlet w/ KUJO NEGI leek & grated daikon radish lunch set

出汁香る九条ネギのおろしとんかつ

■甘みのある出汁と九条ネギの風味が食欲をそそります。

1450+税

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。

1380+税

Pork loin cutlet w/ miso sauce

味噌カツごはん

■甘めの味噌ダレの香りがたまりません。

1380+税

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。

1380+税

麺もの

・Salad · Side dish · Pickles included.
 ・サラダ・小鉢・香の物付き

おかわり自由!
FREE!
 サラダ
 大盛り
 +¥100
 ¥100
 ・Larger Soba / Udon



Soba & sauteed pork rice bowl

ざるそばとミニ黒ぶた丼

■お得なミニ丼とおそばのセット!

1200+税



Udon & sauteed pork rice bowl

ざるうどんとミニ黒ぶた丼

■お得なミニ丼とうどんのセット!

1200+税

お子様とご一緒に

ちょっと追加のおそば・うどん

半玉

280円
(税別)

もうちょっと食べたい方

・Soba & Udon are boiled in the same pot.
 ・そば、うどんは同じ鍋で茹でています。

SET DRINK

セットドリンク

100+税

300+税

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

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

- ・グラスビール
- ・スパークリングワイン
- ・ハイボール
- ・赤ワイン
- ・白ワイン

Beer / Sparkling wine
 High ball
 Red wine / White wine

TOPPING

トッピング

100+税

- ・アボカド Avocado
- ・温玉 Half boiled egg
- ・キムチ Kimchi
- ・とろろ Pounded yam



Fried pork & root veggies

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。

1380+税

豚肉
 大豆
 小麦
 ごま



Pork steak w/ garlic sauce

ガーリックステーキごはん ガーリックチップ付

■にんにく香る、厚切り豚ステーキ!

1280+税

豚肉
 大豆
 小麦
 ごま

カナダ産豚ロース肉使用



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!

1280+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

■健康食である塩麹に漬け込み、香ばしく焼き上げます。

1280+税

豚肉
 大豆
 小麦
 ごま



Fried pork w/ tartar sauce & sweet vinegar sauce

六白黒豚肩ロースの タルタルソースかけごはん

■甘酢とタルタルソースをたっぷり絡めて

1280+税

豚肉
 大豆
 小麦
 卵
 ごま



Steamed pork & vegetables

イベリコ豚バラ肉の せいろ蒸しごはん

おろしポン酢 & ゴマだれ付

■イベリコ豚バラ肉のせいろ蒸し! 女性人気 No.1!

1280+税

豚肉
 大豆
 小麦
 ごま

スペイン産イベリコ豚使用

SET DRINK

セットドリンク

100+税

300+税

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

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

・グラスビール
 ・スパークリングワイン
 ・ハイボール
 ・赤ワイン・白ワイン

Beer / Sparkling wine
 High ball
 Red wine / White wine

TOPPING

トッピング

100+税



・アボカド
 Avocado



・温玉
 Half boiled
 egg



・キムチ
 Kimchi



・とろろ
 Pounded
 yam



Shabu shabu SET
¥1580 / person

- Kurobuta pork (Loin/Ham)
- Iberico pork (Rib)
- Vegetables
- Choice of 2 soups
- Choice of Tsukemen noodle, Udon or Rice

名物
鹿兒島産
⊕
六白黒豚

しゃぶしゃぶ
セット

六白黒豚しゃぶしゃぶ

セット内容

- 鹿兒島産六白黒豚 (ロース / モモ)
 - スペイン産イベリコ豚 (バラ)
 - 季節のお野菜盛合せ
 - お好きなスープ2種
- + [メニューの一品] をサービス!

お一人様

1,580円

(税別)

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

おすすめのメニュー 「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

おすすめのメニュー 「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

おすすめのメニュー 「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

おすすめのメニュー 「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

おすすめのメニュー 「玉子雑炊」

鹿兒島定番の
しゃぶしゃぶスタイル。



● すきしゃぶだし

おすすめのメニュー 「すき焼きうどん」

ほどよい甘さの
和風だし。



● 鶏白湯だし

おすすめのメニュー 「鶏白湯らーめん」

まろやかで
クリーミーな味わい。



● しじみだし

おすすめのメニュー 「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。

サイドメニュー

ALL 500+税



Fried tofu
揚げたて厚揚げ
たっぷり薬味のせ
たっぷりの葱と花カツオ、鹿児島醤油で。



Cucumber w/ salted kalp
塩昆布たたきキュウリ
さっぱり浅漬け風。



Kimch
白菜キムチ
テーブルの上いつでも。



Chicken cartilage w/ umeboshi sauce
コラーゲン
梅なんこつ
コリコリ食感が楽しい!



Jamón Serrano
山盛りハモンセラノ
生ハム好きにはたまりません。



Fried potato
サクサクフライドポテト
みんな大好き!



Tofu w/ scallion salt sauce
さっぱりネギ塩やっこ
ヘルシーな豆腐にさっぱり塩ダレ。



Boiled peanut
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逸品。



Minced pork cutlet
黒ぶたやの
メンチカツ
(2P)
スタッフ一押し!!
肉汁たっぷり。



Steamed pork gyoza
黒ぶた蒸し餃子
溢れる肉汁!

甘味



Today's icecream
本日のアイス
300+税



Warabi mochi
わらび餅
200+税

Kid's plate (Rice ball set or Udon set)

KIDS PLATE

お子様プレート



※付け合せが変わる場合がございます

好きなジュース & おもちゃ付き

お子様〈おにぎり〉プレート

¥680+税

お子様〈うどん〉プレート

アレルギー表示: 大豆 小麦 卵 ゴマ
リンゴ サバ オレンジ 乳製品

好きなジュースをお選びください

- オレンジ
- アップル
- グレープフルーツ

お飲物

ビール

生ビール 600
Draft beer

零 ICHI (ノンアルコール) 400
Zero-ichi (Non Alcohol)

ギネス 600
Guinness

クラシックラガー (中瓶) 650
KIRIN Classic lager (Bottle)

ハイボール

ハイボール 500
High ball

大人のハイボール (ジャックダニエル) 600
Jack Daniel high ball

YAZAWA コークハイボール 600
Coke high ball

白州ハイボール 800
Hakushu high ball

ジンジャーハイボール 600
Ginger high ball

オリジナルサワー

ALL 600

レモンサワー
Lemon sour

シークワサーサワー
Hirami lemon sour

ピンクグレープフルーツサワー
Pink grapefruit sour

マンゴーサワー
Mango dsour

チューハイ

ALL 500

ウーロンハイ
Oolong hai (Shochu & oolong tea)

緑茶ハイ
Ryokucha hai (Shochu & green tea)

ジャスミンハイ
Jasmine hai (Shochu & Jasmine tea)

紅茶ハイ
KOcha hai (Shochu & black tea)

焼酎

ALL 500

小鹿 / 芋 (ロック / 水割り / お湯割り / ソーダ割り)
Kojika / imo shochu (on the rock / +water / +hot water / +soda)

二階堂 / 麦 (ロック / 水割り / お湯割り / ソーダ割り)
Nikaido / mugi shochu (on the rock / +water / +hot water / +soda)

ワイン

ALL 500

赤 (グラス)
Red wine / glass

白 (グラス)
White wine / glass

ソフトドリンク

ALL 300

コーラ
Cola

メロンソーダ
Melon soda

ジンジャーエール
Ginger ale

トマトジュース
Tomato juice

表示価格は全て税抜きです。