

名物 ⊕



六白黒豚

しゃぶしゃぶセット

ロース+モモ+バラ+季節のお野菜+好きなスープ2種

鹿児島六白黒豚の旨み、甘みが最大限に引き出されます

一人前 **2,140円** 税込
※2人前より承ります

ROPPAKU KUROBUTA from KAGOSHIMA
SHABU-SHABU ¥2,140
Thin slices of pork and vegetables parboiled in hot soup.

● 四肢・鼻・尻尾の六ヶ所が白いのが特徴で、主にサツマイモ等植物性飼料を主食とし、鹿児島産純粋黒豚の中でも最高クラスの**六白黒豚**。肉質は特有の臭みも無く、光沢と弾力に富みながらも繊維が細かく柔らかく、保水性も高くよく締まっている。鹿児島県内で飼育された純粋パークシャー種の豚肉。かごしま黒豚と言う名称は1999年に商標登録されている。通称「黒いダイヤモンド」、「鹿児島の至宝」



選べるスープ

お好きな**2種**をお選びください。



追加メニュー 価格はすべて税込です

<p>チョイ足し 無料 おろしにんにく・わさび おろししょうが・豆板醤</p> <p>・メのうどん 1人前 330円 ・雑炊セット 1人前 330円</p> <p>黒豚名物 メのラーメン 1人前 330円</p>	<p>・ロース 880円 ・バラ 860円 ・モモ 830円 ・3種盛り合わせ (ロース+バラ+モモ) 1,190円</p> <p>・お野菜盛り合わせ 770円 ・白菜 330円 ・長ネギ 330円 ・レタス 330円</p>	<p>・エノキ 330円 ・しいたけ 330円 ・エリンギ 330円 ・トック (韓国のお餅) 330円 ・豆腐 330円 ・マロニー 330円 ・ウィンナー 550円 ・さつまあげ 550円 ・水餃子 550円 ・生卵 110円</p>
--	---	---



丼もの

サラダ・小鉢・豚汁付き



網焼き黒ぶた丼 温玉のせ ¥1,350

香ばしく焼き上げた黒ぶたをお好みのタレで!

特定原材料:小麦/そば/豚肉/大豆/ごま/ゼラチン/卵



黒ぶたパワー丼 ¥1,540

夏の疲れもぶっ飛ばす旨さ!

特定原材料:豚肉/小麦/そば/卵/大豆/ごま/山芋

焼きもの

サラダ・小鉢・豚汁付き



肩ロースの西京味噌焼きごはん ¥1,520

西京味噌の甘みと旨味が口いっぱいに広がります。

特定原材料:卵/乳/小麦/豚肉/大豆/ごま/オレンジ

揚げもの

サラダ・小鉢・
ごはん・豚汁付き



ロースカツごはん ¥1,650

豚といたらトンカツ!間違いなし!

特定原材料:卵/乳/小麦/豚肉/大豆/ごま



とろろわさびぶた丼 ¥1,410

人気の黒ぶた丼にヘルシーなとろろを乗せて。

特定原材料:小麦/そば/豚肉/大豆/ごま/山芋



梅みぞれぶた丼 ¥1,410

まかないから生まれたさっぱり激ウマ丼です。

特定原材料:小麦/豚肉/大豆/ごま/ゼラチン



フライパンdeしょうが焼きごはん ¥1,520

生姜と玉ねぎたっぷりの自家製タレで。

特定原材料:小麦/そば/豚肉/大豆/ごま/りんご



やわらかヒレカツごはん ¥1,520

ヘルシーなヒレカツを食べやすく一口サイズに。

特定原材料:乳/卵/小麦/豚肉/大豆/ごま



ネギトロアボカド丼 ¥1,520

相性抜群のコンビ、わさび醤油でどうぞ!

特定原材料:卵/小麦/豚肉/大豆/ごま



特選 黒ぶた蒲焼重 ¥1,540

自慢のタレに漬け込んだ黒豚を香ばしく焼きあげました。

特定原材料:卵/小麦/そば/落花生/えび/かに/豚肉/ごま/大豆



鉄板ガーリックバターステーキ ¥1,520

まさに鉄板の美味しさです。

特定原材料:乳/小麦/そば/豚肉/大豆/ごま



ポーク南蛮ごはん ¥1,410

肩ロースの唐揚げに、豆腐とアボカド入りタルタルソース。

特定原材料:乳/小麦/そば/豚肉/大豆/ごま



麺もの

お好きなそば・うどん + 選べるミニ井のお得なセット。サラダ・小鉢付き。
(※うどん、そばは同じ釜で茹でています)



冷やしネバそば & 選べるミニ井 ¥1,560

ねばねば三味の逸品!

特定原材料: 豚肉 / 小麦 / そば / ごま / ゼラチン / 大豆



せいろそば & 選べるミニ井 ¥1,410

さっぱりしたざるそばとミニ黒ぶた井のお得なセット。

特定原材料: 小麦 / そば / 豚肉 / 大豆 / ごま / ゼラチン



明太豆乳うどん & 選べるミニ井 ¥1,540

相性抜群の逸品!

特定原材料: 豚肉 / 小麦 / そば / ごま / ゼラチン / 大豆



つけうどん & 選べるミニ井 ¥1,410

つるつるのうどんとミニ黒ぶた井のお得なセット。

特定原材料: 小麦 / そば / 豚肉 / 大豆 / ごま / ゼラチン



冷やし坦々麺 & 選べるミニ井 ¥1,540

旨辛やみつきの味!

特定原材料: 豚肉 / 小麦 / そば / 落花生 / えび / かに / 大豆 / 卵 / 乳 / ごま



特製つけ麺 & 選べるミニ井 ¥1,520

濃厚魚介とんこつ or ピリ辛チゲスープをお選び下さい。

特定原材料: 卵 / 小麦 / そば / 落花生 / えび / かに / 豚肉 / 大豆 / ごま / 山芋

お好きな麺と
ミニ井一緒に!

選べる
ミニ井



黒ぶた井 (ねぎ塩)

特定原材料: 豚肉 / ごま



とろろごはん

特定原材料: 山芋



ごはん

おすすめ

ごはん・サラダ・小鉢・豚汁付き



黒ぶたしゅうまいごはん ¥1,520

黒ぶたや全店で大人気!

六白黒豚を贅沢に使った、ごはんが進む逸品です。

特定原材料: 卵 / 小麦 / 豚肉 / 大豆 / ごま

しゃぶしゃぶ

ごはん・サラダ・小鉢・豚汁付き



イベリコ豚の蒸ししゃぶごはん ¥1,520

イベリコ豚バラ肉を贅沢に使ったヘルシーな蒸ししゃぶです。

特定原材料: 小麦 / 豚肉 / 大豆 / ごま

黒ぶたやの

よるごはん

無料!

- ・丼、重のごはん大盛り
- ・定食ごはんおかわり
- ・サラダ、豚汁おかわり



トッピング ¥110

- ・とろろ
- ・明太子
- ・アボカド
- ・キムチ
- ・温玉
- ・ネギトロ



コンビ

サラダ・小鉢・豚汁付き



生姜焼きと
六白黒豚メンチカツごはん ¥1,590

スタッフいち押し!

特定原材料: 卵/乳/小麦/豚肉/大豆/ごま/りんご



生姜焼きと
ヒレカツごはん ¥1,590

ボリュームたっぷりです。

特定原材料: 卵/乳/小麦/えび/豚肉/大豆/ごま/りんご



生姜焼きと
ポーク南蛮ごはん ¥1,590

美味しいところを少しづつ盛り合わせに。

特定原材料: 卵/乳/小麦/豚肉/さば/大豆/ごま/りんご



生姜焼きと
エビフライごはん ¥1,590

欲張りなあなたに。

特定原材料: 卵/乳/小麦/えび/豚肉/大豆/ごま/りんご

旬のおすすめ



Cold pork shabu shabu

夏の
さっぱり冷しゃぶ

イベリコ豚を使った
さっぱりヘルシーな逸品。

¥680



豚タン
カルパッチョ

美味しい自家製ラー油と
一緒に。

¥780

Pork tongue carpaccio

価格は税込み表示です。

前菜・肴 - ぜんさい・さかな -



Tofu w/ scallion salt sauce: ¥550



Cucumber w/ salted kalp: ¥550



Deep fried fish dumpling: ¥770



Fresh tomato: ¥550



Broiled raw ham: ¥660



Avocado & prosciutto: ¥660



Spring cabbage & pork miso : ¥330



Grilled herring : ¥600



Garlic fried potato: ¥660



Chicken cartilage w/ umeboshi sauce: ¥550



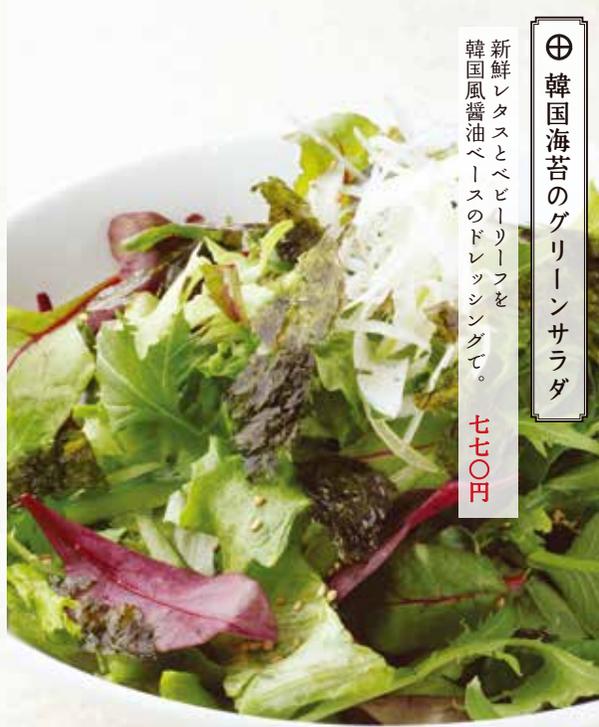
Kimchi: ¥440



Deep fried tofu : ¥660

野菜 - やさい -

逸品 - いっぴん -



⊕ 韓国海苔のグリーンサラダ
新鮮レタスとベビーリーフを
韓国風醤油ベースのドレッシングで。
七七〇円

Green salad w/ Korean nori seaweed : ¥770



⊕ 豚タンカルパッチョ
美味しい自家製ラー油と一緒に。
七八〇円

Pork tongue carpaccio : ¥780



⊕ 枕崎産 かつおのたたき
鹿児島県枕崎の名産！
七七〇円

Seared bonito : ¥770



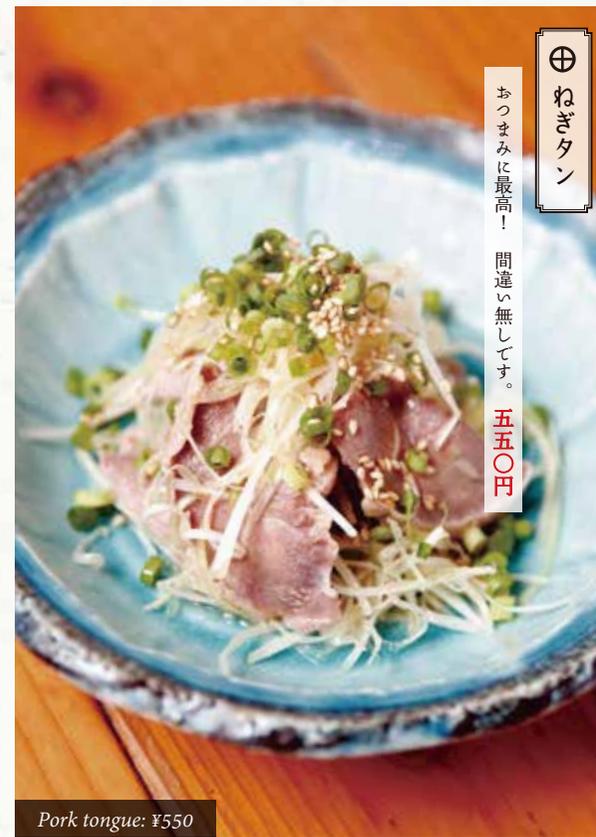
⊕ 春菊のゴマ和え
シンプルですが間違いない美味しさ。
六六〇円

Crown daisy salad : ¥660



⊕ 夏のさっぱり冷しゃぶ
イペリコ豚を使った
さっぱりヘルシーな逸品。
六八〇円

Cold pork shabu shabu : ¥680



⊕ ねぎタン
おつまみに最高！ 間違ひ無いです。
五五〇円

Pork tongue : ¥550



⊕ 長芋フライ
シンプルにお塩でどうぞ。
五五〇円

Deep fried Japanese yam : ¥550

鉄板 - てっぱん -



⊕ ジューシーメンチカツ

スタッフいち押しメニュー!

三八〇円

Minced pork cutlet : ¥380



⊕ 豚キムチ

定番の一品を熱々の鉄板で。

八三〇円

Fried pork & kimchi : ¥830

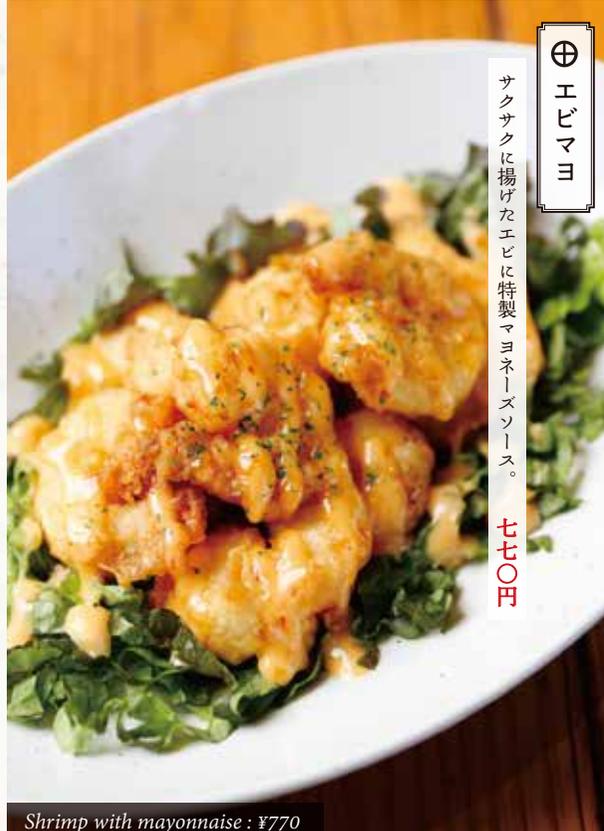


⊕ 黒ぶた鉄板餃子

大人気の黒ぶた餃子。

4個 七七〇円

Grilled pork dumplings : ¥770 (4p)



⊕ エビマヨ

サクサクに揚げたエビに特製マヨネーズソース。

七七〇円

Shrimp with mayonnaise : ¥770



⊕ ポーク南蛮

(肩ロースの唐揚げ 豆腐とアボカドのタルタルソース)

黒ぶたランチの人気No.1!

七七〇円

Deep-fried pork with tartar sauce: ¥770



⊕ 鉄板チヨリソー

ジューシーなチヨリソーを鉄板で!

七七〇円

Chorizo : ¥Chorizo : 770



⊕ 鉄板ジュージューストンテキ

旨味の強い肩ロースを特製ソースで。

九九〇円

Pork steak : ¥990



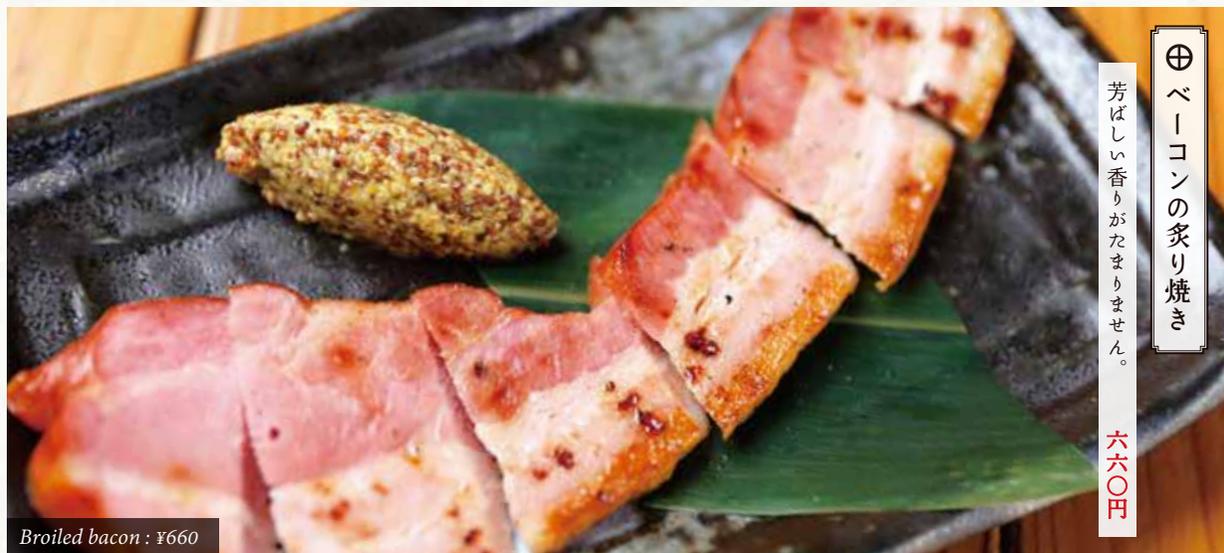
⊕ とろ〜りチーズのとん平焼き

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。

八八〇円

Pork & cheese ometelle : ¥880

炙り焼き - あぶり焼き -



Broiled bacon : ¥660

⊕ ベーコンの炙り焼き

芳ばしい香りがたまりません。

六六〇円



Broiled pork neck : w/ salt or scallion salt sauce : ¥660

⊕ 豚トロ炙り焼き

ピートロとも言います。すっごくジューシーです！

塩ダレまたはネギ塩ダレ

六六〇円



Broiled pork rib : ¥770

⊕ カルビの炙り焼き

ジューシーな旨味は格別です。

七七〇円



Broiled pork round : ¥660

⊕ 黒ぶたモモ肉のタレ焼き

タレを揉み込んで肉の旨味を引き出します！

六六〇円



Grilled pork loin with miso: ¥660

⊕ 豚ロースの味噌だれ焼き

味噌とバターの香りがたまりません。

六六〇円



Broiled pork liver (Salt or Soy sauce) : ¥660

⊕ レバー炙り焼き(塩またはタレ)

香ばしく焼き上げます。

六六〇円



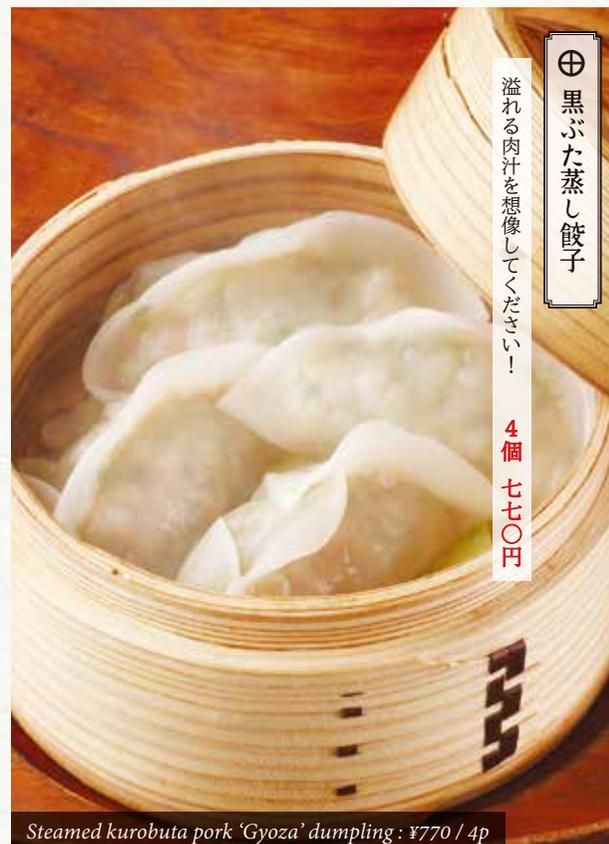
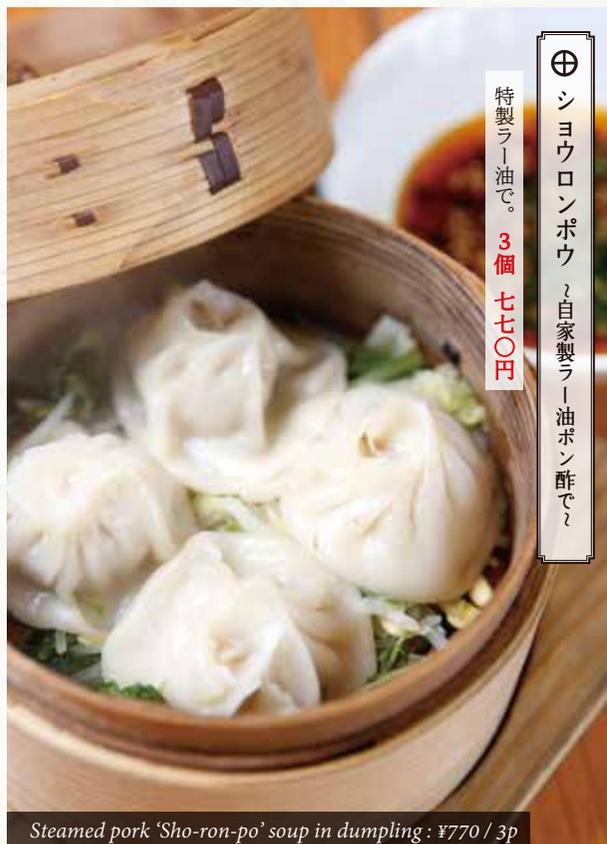
Broiled pork tongue w/ scallion salt sauce : ¥750

⊕ 豚タンの炙り焼き ネギ塩だれ

香ばしく焼いたタンを特製ネギ塩だれで。

七五〇円

セイロ蒸し - せいろむし -



価格は税込み表示です。

ご飯物 - ごはんもの - RICE, NOODLE, etc.



甘味 - かんみ - DESSERTS



価格は税込み表示です。