



# 鹿児島県産六白黒豚とは？

～普通の豚との違い～

	 一般的な豚	 六白黒豚
【生育期間】	6ヶ月	比べと... 少し長め 8ヶ月以上
【生まれる頭数】	12頭	比べと... 少し少なめ 6～8頭
【出荷する大きさ】	100kg	比べと... 少し軽め 70～80kg
【食べる餌】	パンくず、大麦等	サツマイモ、栗、海草 他
【生産地】	世界各地	希少！ 鹿児島県内 (証明された豚のみ)

普通の豚に比べ「六白黒豚」の特徴は…

1. 肉の繊維が繊細なので歯切れがよく「やわらかい」
2. 溶解温度が高いため脂が「さっぱり」
3. 中性糖やアミノ酸が多く肉の「旨味・甘味」が強い
4. 飼料・生育環境が違うので豚肉特有の「臭みがない」

だから美味しいんです!!!!  
ぜひ美味しい「黒ぶた」を知ってください!!

by. 生産者の皆さま & 黒ぶたやスタッフ一同



(有) 録田養豚  
代表取締役  
田中義和氏

## おすすめ

### ごはん、サラダ、豚汁付

【アレルギー】ゴマドレッシング・・・小麦 / 卵 / 豚肉 / りんご / ゴマ



Kurobuta Ginger pork, Short Ribs w/plum & grated daikon radish, & Canadian Pork Roll Fritters set

カナダ産バラ肉使用 (豚巻きフリット)

アレルギー表示: 豚肉 小麦 大豆 ゴマ 卵 リンゴ 乳製品

#### 黒ぶたの満足定食

生姜焼き、梅肉おろしカルビ、豚巻きフリットの盛り合わせ。

¥1,980



おろし  
ポン酢  
+110円

Kurobuta pork cutlet set

アレルギー表示: 豚肉 小麦 大豆 ゴマ 卵 乳製品

#### 特選六白黒豚とんかつ

上質の黒豚の甘みが感じられます。

¥2,200

+100

Large rice / Rice refill  
・丼のご飯大盛り / 定食ご飯おかわり



無料!

Free for : Salad refill / Miso soup refill  
・サラダおかわり / 豚汁おかわり



追加  
トッピング

Topping : half boiled egg / raw egg / grated yam / kimchi  
・温玉 / 生卵 / とろろ / キムチ + 150

Add : small soba / small udon  
・わんこそば・わんこうどん + 300





Sauteed Kurobuta pork  
( belly w/special source, tongue with salt and green onion, loin w/miso sauce )  
& Grated Japanese yam rice set

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 山芋 鶏肉 リンゴ ゼラチン

黒豚網焼き三種盛り&とろろごはん

特製ダレで漬け込んだバラ、ネギ塩タン、味噌ダレロースの盛り合わせ。 ¥1,850



Steamed pork w/ vegetables & mushrooms  
& choice of rice bowl set

選べる  
丼

お好きな丼を  
ひとつ  
お選びください。



・黒ぶた丼温玉乗せ Kurobuta pork  
( 醤油/ネギ塩 ) w/ half boiled egg rice bowl  
-Soy sauce or Green onion sauce-



・とろろわさびぶた丼 Kurobuta pork  
( 醤油/ネギ塩 ) w/ grated yam, wasabi rice bowl  
-Soy sauce or Green onion sauce-



・キムチ黒ぶた丼 Kurobuta pork w/ kimchi,  
& mayonnaise rice bowl

Choice of  
1 rice bowl

蒸ししゃぶは内容が変更になる場合がございます

アレルギー表示： 豚肉 小麦 サバ 大豆 ゴマ 卵 鶏肉 ゼラチン

小さな蒸ししゃぶ&選べる丼

人気の組み合わせ! 丼はミディアムサイズです。

¥1,850

セット  
ドリンク  
+200

・各種ジュース(アップル、ぶどう、グレープフルーツ)

・アイスコーヒー ・アイスカフェオレ ・アイスティー ・ウーロン茶 ・ジャスミン茶

Set Drinks : fruit juice (apple / grape / grapefruit) /

Iced coffee / Iced cafe au lait / iced tea / oolong tea / jasumine tea



## 鉄板

ごはん、サラダ、豚汁付

【アレルギー】ゴマドレッシング・・・小麦/卵/豚肉/りんご/ゴマ

Canadian pork steak with butter soy sauce  
& Grilled canadian pork w/miso Sauce set



カナダ産肩ロース、バラ肉使用

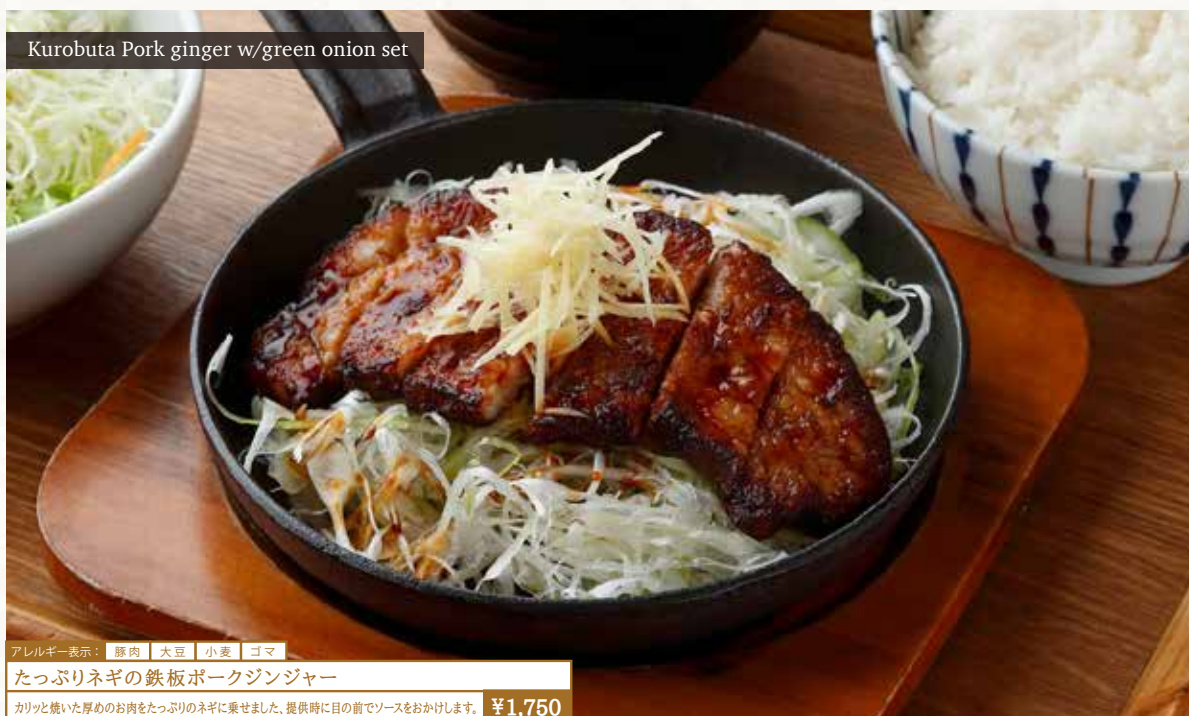
アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ

トンテキ醤油バター&味噌ダレ焼肉

ボリューム No1 !ごはんのおかわり絶対しちゃう一品!

¥1,780

Kurobuta Pork ginger w/green onion set



アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ

たっぷりのネギの鉄板ポークジンジャー

カリッと焼いた厚めのお肉をたっぷりのネギに乗せました、提供時に目の前でソースをおかけします。

¥1,750

+100

Rice refill  
・定食ご飯おかわり



無料!

Free for : Salad refill / Miso soup refill  
・サラダおかわり / 豚汁おかわり



追加  
トッピング

Topping : half boiled egg / raw egg / grated yam / kimchi

・温玉/生卵/とろろ/キムチ +150

Add : small soba / small udon

・わんこそば・わんうどん +300



# 揚げもの

ごはん、サラダ、豚汁付

【アレルギー】ゴマドレッシング・・・小麦 / 卵 / 豚肉 / りんご / ゴマ

Kurobuta pork cutlet set



おろし  
ポン酢  
+110円

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 乳製品 卵

特選六白黒豚とんかつ ￥2,200

上質の黒豚の甘みが感じられます。

US Pork cutlet set



おろし  
ポン酢  
+110円

US産ロース肉使用

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 乳製品 卵

とんかつごはん ￥1,650

柔らかお肉とサクサク衣。

US Pork cutlet & minced Kurobuta pork cutlet set



おろし  
ポン酢  
+110円

US産ロース肉使用

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 乳製品 ゴマ 卵

とんかつ&黒豚メンチごはん ￥1,850

柔らかとんかつとジューシーメンチ。

US Pork cutlet w/grated daikon radish, myoga, perilla set



US産ロース肉使用

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 乳製品 卵

たっぷり薬味のおろしかつごはん ￥1,750

みょうがと大葉たっぷりの薬味とポン酢で召し上がれ。

セット  
ドリンク  
+200

・各種ジュース(アップル、ぶどう、グレープフルーツ)  
・アイスコーヒー ・アイスカフェオレ ・アイスティー ・ウーロン茶 ・ジャスミン茶  
Set Drinks : fruit juice (apple / grape / grapefruit) /  
Iced coffee / Iced cafe au lait / iced tea / oolong tea / jasumine tea



# 丼もの

## サラダ、豚汁付

【アレルギー】ゴマドレッシング・・・小麦 / 卵 / 豚肉 / りんご / ゴマ

わんこそば +300円

Grilled Kurobuta pork w/half boiled egg & rice bowl set (choice of Soy sauce or Green onion sauce)

選べるタレ  
ネギ塩 / しょうゆ

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ サバ 鶏肉 ゼラチン

網焼き黒ぶた丼 温玉のせ ¥1,400

とろ〜りたまごを絡めてどうぞ!

わんこそば +300円

Sauteed Kurobuta pork w/kimchi & mayonnaise & rice bowl set

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 卵 サバ

キムマヨ黒豚丼 ¥1,400

甘い醤油ダレにキムチとマヨネーズのコンビネーション!

わんこそば +300円

Sauteed Kurobuta pork w/grated yam & raw egg & rice bowl set

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ サバ 山芋

黒ぶたとろろ月見丼 ¥1,500

ヘルシーなとろろに卵黄を乗せました。よく混ぜてお召し上がり下さい。

わんこそば +300円

Sauteed Kurobuta pork w/grated yam & wasabi & rice bowl set (choice of Soy sauce or Green onion sauce)

選べるタレ  
ネギ塩 / しょうゆ

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 山芋 サバ 鶏肉 ゼラチン

とろろわさび豚丼 ¥1,400

人気の黒ぶた丼にヘルシーなとろろをのせて。

+100

Large rice  
・丼のご飯大盛り



無料!

Free for: Salad refill / Miso soup refill  
・サラダおかわり / 豚汁おかわり



追加  
トッピング

Topping: half boiled egg / raw egg / grated yam / kimchi  
・温玉/生卵/とろろ/キムチ +150

Add: small soba / small udon  
・わんこそば・わんこうどん +300





# KIDS PLATE

お子様プレート

好きなジュース & おもちゃ付

※付け合せが変わる場合がございます

お子様〈おにぎり〉プレート	Rice ball set for kids	¥750
お子様〈うどん〉プレート	Udon noodle set for kids	¥750
お子様〈カレー〉プレート	Curry & rice set for kids	¥800

アレルギー表示：大豆 小麦 卵 ゴマ 牛肉 豚肉 ハチミツ  
リンゴ サバ オレンジ バナナ 乳製品 鶏肉

好きなジュースをお選びください  
 ●ブドウ ●カルピス ●アップル  
 Choose of 1 drink / Grape juice / Calpis juice / Apple juice

**セットドリンク +200**

・各種ジュース(アップル、ぶどう、グレープフルーツ)  
 ・アイスコーヒー ・アイスカフェオレ ・アイスティー ・ウーロン茶 ・ジャスミン茶  
 Set Drinks : fruit juice (apple / grape / grapefruit) /  
 Iced coffee / Iced cafe au lait / iced tea / oolong tea / jasumine tea



# 麺もの

サラダ、小丼ぶり付 ※そば・うどんは同じ鍋で茹でています。

Kurobuta pork Sukiyaki Udon topped w/egg yolk & choice of small rice bowl set



選べる小丼

うどん  
1.5倍  
+250円

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 卵 サバ 鶏肉 ゼラチン

すき焼月見うどん&選べる小丼

すき焼きの味のうどんをイメージしました。

¥1,680

Soba w/grated Japanese yam & raw egg yolk dipping soup & choice of small rice bowl set



“うどん”に  
変更  
できます！

そば  
1.5倍  
+250円

選べる小丼

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ 山芋 卵 鶏肉 ゼラチン

とろろ月見のせいろそば & 選べる小丼

とろろと卵黄をたっぷり絡めてお召し上がりください。

¥1,650

Cold soba & choice of small rice bowl set



選べる小丼

“うどん”に  
変更  
できます！

そば  
1.5倍  
+250円

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ 鶏肉 ゼラチン 卵

ざるそば&選べる小丼

冷たいそば。

¥1,450

Soba w/mushroom, & yuzu pepper dipping soup & choice of small rice bowl set



選べる小丼

そば  
1.5倍  
+250円

“うどん”に  
変更  
できます！

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ 鶏肉 ゼラチン

柚子胡椒香るきのこつけそば&選べる小丼

旨味が溶け出したツユに柚子胡椒をお好みでといてお召し上がりいただけます。 ¥1,650

小丼は、  
こちらからお選びください。

choice of 1 small rice bowl  
w/your noodle.



・醤油黒ふた丼  
Sauteed pork on rice  
-soy sauce-



・ネギ塩黒ふた丼  
Sauteed pork on rice  
-green onion sauce-



・とろろ丼  
Grated Japanese yam  
on rice



・TKG  
Raw egg  
on rice



・焼肉丼  
Grilled  
pork on rice

+100

Large rice  
・丼のご飯大盛り



セット  
ドリンク  
+200

・各種ジュース(アップル、ぶどう、グレープフルーツ)  
・アイスコーヒー ・アイスカフェオレ ・アイスティー ・ウーロン茶 ・ジャスミン茶  
Set Drinks : fruit juice (apple / grape / grapefruit) /  
Iced coffee / Iced cafe au lait / iced tea / oolong tea / jasumine tea

無料!

Free for : Salad refill  
・サラダおかわり





OSUSUME

# おすすめ



⊕ 鉄板ガーリックポーク

特製ガーリックソースでアツアツを。

七八〇円

Grilled Kurobuta pork w/garlic : ¥780



⊕ 黒豚のすき焼風

出汁巻きオムレツと一緒に。

八八〇円

Kurobuta pork Sukiyaki w/ Omelet : ¥880





⊕ 豚角煮の唐揚げ

やわらかく煮込んだ角煮を唐揚げで

七八〇円

Stewed & Deep fried Kurobuta Pork Belly : ¥780



⊕ 揚げナスと豚肉のおろしポン酢和え

お酒にも、お食事のお供にも

八〇〇円

Deep Fried Eggplant & Pork  
w/ Grated Daikon Ponzu Sauce : ¥800



⊕ 大きな豚味噌大根

2時間かけて炊いた大根に自家製の豚味噌をのせました

六八〇円

Stewed Kurobuta Pork & Daikon Radish  
w/ Miso sauce : ¥680



# 前菜・肴

- ぜんさい・さかな -

Korean-Style Green Salad with Nori Seaweed : ¥700



⊕ 韓国のりのグリーンサラダ

シャキシャキなレタスと旨塩の海苔。七〇〇円

Cucumber w/ salted kelp : ¥480



⊕ 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。四八〇円

Deep fried tofu w/green onions : ¥680



⊕ どっちやりネギの厚揚げ

たっぷりのネギと花かつお、鹿児島醤油で。六八〇円

Deep fried eggplant w/Japanese style onion sauce : ¥480



⊕ 揚げナスの香味ダレ

あともう一品にぴったり！ 四八〇円



'Tsuke-Age' -Deep fried fish paste ball- : ¥780



鹿児島の新鮮な魚だけを使い、ひとつひとつ手作りで作りました。 **七八〇円**

⊕ 串木野直送 寺田屋のつけ揚げ(さつま揚げ)

Kimchi : ¥450



⊕ 白菜キムチ

テーブルの上にもいつでも。 **四五〇円**

Fried Potatoes : ¥580



⊕ フライドポテト(塩味orガーリック)

みんな大好きフライドポテト。 **五八〇円**

Boiled Edamame : ¥300



⊕ とりあえず枝豆

ビールのお共に！ **三〇〇円**

Cucumber w/Kimchi : ¥580



⊕ キムチきゅうり

ビールにぴったり！ **五八〇円**



# 黒ぶたの逸品 - いっぴん -





Grilled Kurobuta pork round  
w/ savory soy glaze : ¥780



⊕ 特製ダレのモモ焼き

タレをもみ込んで焼き上げました。  
七八〇円

Grilled Kurobuta pork tongue  
w/ green onion & garlic sauce : ¥750



⊕ ネギまみれ豚タン塩

ニンニクとゴマ油が効いたスタミナ焼き！  
七五〇円

Steamed Kurobuta pork soup dumplings : ¥750



⊕ 黒ぶた小籠包

アツアツをどうぞ！  
七五〇円

Boiled Kurobuta pork gyoza  
w/ garlic chili oil : ¥750



⊕ ピリ辛水餃子

ザクザク食感のガーリックチップが楽しい  
食べるラー油をかけました！  
七五〇円

Kurobuta Pork, cabbage & mozzarella omelette : ¥880



⊕ とろろチーズのとん平焼き

たっぶりキャベツにとろろチーズ。  
香ばしいブレンドソースで。  
八八〇円



# ごはん・麺物 - ごはん・めんもの -

Grilled Kurobuta pork small rice bowl  
(choice of Soy sauce or salt sauce): ¥750



⊕ 網焼き黒ぶた丼(小)

醤油ダレ／塩ダレ

香ばしく焼き上げた黒ぶたをお好きな  
タレで絡めた名物黒ぶた丼。

七五〇円

Small Tonkotsu Ramen: ¥600



⊕ ミニとんこつラーメン

メに小腹にちょうどいい。六〇〇円

Raw egg & bonito flakes on rice: ¥400



⊕ TKG(たまごかけごはん)

鯉節をのせた特製TKG!

四〇〇円



# 黒ぶたやの 甘味 - かんみ -

Matcha Ice cream and Warabi mochi topped w/ Japanese brown sugar syrup : ¥480



⊕ 抹茶アイスとわらびもち  
〜黒蜜かけ〜

抹茶アイスとひんやり  
わらび餅。  
四八〇円

Chocolat cake w/ vanilla ice cream: ¥580



⊕ ガトーショコラ  
〜バナリアイス添え〜

しつとり濃厚な仕上がりです。  
五八〇円

Vanilla ice cream and Candied sweet potatoes: ¥480



⊕ バナリアイスと大学芋

バナリアイスとアツアツの  
自家製大学芋。  
四八〇円

Ice cream

Flavors (vanilla / chocolate / strawberry / matcha) : ¥350



⊕ アイス  
(バナラ・チョコレート・ストロベリー・抹茶)

お食事の後にどうぞ！  
三五〇円

Brown sugar ice cream: ¥490



⊕ さくらじま黒糖アイス

本場鹿児島黒糖をそのまま使ったお酒の  
つまみにもなる絶妙なデザート。  
店長が絶対の自信でおススメする絶品アイス  
クリーム！  
四九〇円