

# 六白黒豚とは・・・

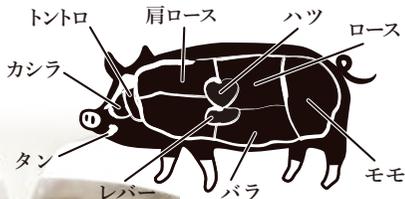
鹿兒島県黒豚生産者協議会会員  
 鹿兒島県肝属郡吾平町麓3638-13  
 (有)鎌田養豚

鹿兒島産純粋黒豚の中でも流通量の1%にも満たないため、幻とも言われる最高クラスのブランドを誇る『六白黒豚』は、体に六ヶ所白い部分があるのが特徴。餌にサツマイモなどの植物性飼料を配合し、きめが細かく、歯切れが良いお肉です。アミノ酸の量が多いため、肉質が柔らかく、ほのかな甘みを持っています。また、薬膳同様に、  
**美肌効果、疲労回復、風邪予防、脂肪燃焼、動脈硬化予防、貧血の予防**  
 などの健康作用もあります。

きつぎんあいらちょう  
 肝属郡吾平町



代表取締役  
 田中義和氏



鹿兒島市内から桜島フェリーで海を渡り、錦江湾をぐるりと回遊するように車で走ることおよそ二時間。文字通り澄みきった空気。潤いのある光と緑に囲まれた文句なしの環境の中に、鎌田養豚場はあります。

## 名物

## とんこつしゃぶしゃぶとは・・・

生産者である田中さんは「一生懸命育てている豚を、屠殺することは正直悲しくなる 때가 多々ある... だから料理する人も無駄なく美味しい料理を創って欲しいし、食べる方も残さず食べて欲しい」と常々おっしゃっています。そんな思いから、骨もただ捨てるのではなく、骨からも美味しいスープが出来上がりました。長時間煮込んだ、コラーゲンたっぷりのとんこつスープをご堪能ください。



LUMINE

横浜店

〒220-0011  
 横浜市西区高島 2-16-1 ルミネ横浜 7F  
 ☎ 045-441-2919



LUMINE

大宮店

〒220-0011  
 さいたま市大宮区錦町 630 ルミネ大宮 2 4F  
 ☎ 048-643-832



LUMINE

立川店

〒190-0012  
 立川市曙町 2-1-1 ルミネ立川 8F  
 ☎ 042-524-7635



LUMINE

大井町店

〒140-0014  
 品川区大井 1-2-1 アトレ 6F  
 ☎ 03-5709-7346



LUMINE

町田店

〒194-0013  
 町田市原町田 6-1-11 ルミネ町田 9F  
 ☎ 042-739-3230



名物

鹿児島産



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

- 鹿児島六白黒豚（ロース/バラ/モモ）
- 季節のお野菜盛合せ
- お好きなスープ2種

Shabu shabu SET

¥1930 / p  
please order  
from 2 persons

- ・ Kurobuta pork ( Loin/Belly/Ham )
- ・ Vegetables
- ・ Choice of 2 soups

お一人様

1,930 円

※2人前より承ります



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.

### ● 薬膳火鍋だし

おすすめのメ 「麻辣雑炊」

花椒の痺れる辛さがクセになる。



### ● 昆布だし

おすすめのメ 「玉子雑炊」

お鍋の出汁のベーシック  
ポン酢で美味しく召し上がれ



### ● 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。



### ● 滋味かつおだし

おすすめのメ 「出汁そば」

鹿児島定番の  
しゃぶしゃぶスタイル。



### ● ピリ辛チゲだし

おすすめのメ 「辛ラーメン」

ピリッと効いた  
旨辛さ。



### ● あごだし

おすすめのメ 「ラーメン、雑炊」

あご（飛び魚）の  
香りと旨みが効いた  
スープです。



## 追加メニュー / Extra



ロース Pork loin	1020	お肉3種盛合せ 1,350 (ロース/バラ/モモ) Pork loin / ribs / ham set	味のうどん 1人前 310 Udon
バラ Pork ribs	830	お野菜盛合せ 770 Vegetables set	味のラーメン 1人前 330 Udon
モモ Pork ham	800	きのこ盛合せ 600 Mushroom set	味の雑炊 1人前 330 (たまご・薬味付き) Rice & egg 'Zosui' set
ねぎロース Pork loin	1,030	マロニーちゃん 330 Dried MALONIE noodle	
ねぎバラ Pork ribs	930	豆腐半丁 330 Tofu	
ねぎモモ Pork ham	830	生たまご 110 Egg	

● 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

# 夜ごはん

[すべてのごはん]  
おかわり無料



[サラダ][とん汁]  
おかわり無料



## 丼もの

選べるタレ  
塩レモン  
or  
ステーキ  
ソース



アレルギー表示: 小麦 大豆 豚肉 コマ

とんテキアボカド丼 ¥1,400

厚みのあるロース肉とアボカドに、特製ソース。

カナダ産ロース使用



アレルギー表示: 小麦 大豆 コマ 卵

ねぎトロアボカド丼 ¥1,400

相性抜群のコンビ。わさび醤油でどうぞ!

選べるタレ  
しょうゆ  
or  
ネギ塩  
or  
ネギみそ



アレルギー表示: 卵 大豆 小麦 コマ 豚肉

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!

鹿児島県産六白黒豚使用



アレルギー表示: 小麦 大豆 コマ 豚肉 やまいも

とろろわさびぶた丼 ¥1,400

人気の黒ぶた丼にヘルシーなとろろをのせて。

鹿児島県産六白黒豚使用

お好み  
トッピング  
¥110



•とろろ



•アボカド



•温玉

ドリンク  
セット  
¥220

- ホットコーヒー
- アイスコーヒー
- ホットティー
- アイスティー
- アイスカフェオレ
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- リンゴジュース
- グレープフルーツジュース



アレルギー表示: 小麦 大豆 ゴマ 豚肉 卵  
**キムマヨぶた丼** ¥1,400  
 黒ぶた丼にキムチとマヨネーズでがっつり美味しく!

鹿児島県産六白黒豚使用



アレルギー表示: 小麦 大豆 ゴマ 豚肉 卵 リンゴ  
**韓国風スタミナぶた丼** ¥1,400  
 ニンニクのきいた特製味噌ダレでご飯が進みます!

鹿児島県産六白黒豚使用



アレルギー表示: 小麦 大豆 ゴマ 豚肉 乳  
**六白黒豚 梅しそ丼** ¥1,400  
 しその香りと、梅の塩味が豚の甘さを引き立てます!

鹿児島県産六白黒豚使用



アレルギー表示: 小麦 大豆 乳 卵  
**三色そばろ重** ¥1,400  
 六白黒ぶたの挽肉を使用した絶品お重です!

鹿児島県産六白黒豚使用

# 夜ごはん

ごはん、  
サラダの  
シェア  
お断り!

[すべてのごはん]  
おかわり無料



[サラダ][とん汁]  
おかわり無料



## おすすめメニュー



アレルギー表示：豚肉 小麦 大豆 卵

黒ぶたやのシューマイごはん ¥1,450

黒ぶたや全店で大好評! ごはんが進みます。

鹿児島県産六白黒豚使用

## 石焼



アレルギー表示：小麦 大豆 ゴマ 豚肉

石焼麻婆豆腐ごはん ¥1,500

黒ぶたやの本格麻婆を見た目と味でお楽しみください。

鹿児島県産六白黒豚使用

## 揚げもの



アレルギー表示：卵 大豆 小麦 ゴマ 豚肉 乳

グツグツ鍋の味噌カツごはん ¥1,600

特製の味噌ダレに揚げたてのカツとキャベツを煮込みました。  
半熟玉子をまぜると更にマイルドな味に!

US産黒豚使用



アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ 乳

さっぱりおろしとんかつごはん ¥1,600

柔らかお肉とサクサク衣、たっぷり大根おろしと刻み大葉で。

ロースとんかつごはん ¥1,500

柔らかお肉とサクサク衣、こだわりのソースで!

US産黒豚使用

お好み  
トッピング  
¥110



•とろろ



•アボカド



•温玉

ドリンク  
セット  
¥220

- ホットコーヒー
- アイスコーヒー
- ホットティー
- アイスティー
- アイスカフェオレ
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- リンゴジュース
- グレープフルーツジュース

## 焼もの



アレルギー表示： 豚肉 大豆 ゴマ

特選バラ焼肉重 **¥1,400**

自慢のタレに漬け込んだ黒豚を香ばしく焼き上げました。

国産バラ肉使用



アレルギー表示： 小麦 大豆 りんご ゴマ 豚肉

フライパンDEしょうが焼きごはん **¥1,400**

特製しょうがダレにやわらかヘルシーなロース肉。

メキシコ産ロース使用

## 菜もの



アレルギー表示： 豚肉 大豆 ゴマ エビ

サムギョプサルごはん **¥1,500**

お肉とごはんをサンチュエに包んでどうぞ!

国産バラ肉使用



アレルギー表示： 大豆 ゴマ 豚肉

六白黒豚の蒸ししゃぶごはん **¥1,400**

柔らかいバラ肉といろいろお野菜をヘルシーにセイロ蒸して。

# 夜ごはん

[すべてのごはん]  
おかわり無料



[サラダ][とん汁]  
おかわり無料



## 選べるコンビ定食



アレルギー表示: 小麦 大豆 卵 乳 エビ

選べるコンビ定食 ¥1,500

お客様好みの組み合わせに!

\*お好きなメインを二種類お選びください

選べるメイン

- ・しょうが焼き
- ・ヒレカツ
- ・エビフライ
- ・麻婆豆腐



## 選べる麺もの



アレルギー表示: 小麦 大豆 卵

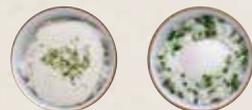
豚骨つけ麺 選べるミニ丼セット ¥1,400

濃厚魚介豚骨スープでガッツリ!

\*お好きなミニ丼を一種類お選びください

選べるミニ丼

- ・ミニ黒ぶた丼(ネギ塩)
- ・ミニ黒ぶた丼(醤油)
- ・ミニねぎとろ丼
- ・ミニとろろごはん
- ・温玉ねぎごはん



○小鉢の内容は季節により変わります。  
○そば、うどんは同じ釜で茹でています。  
○とん汁のお肉はUS産バラ肉を使用。

アレルギーの詳細はスタッフへお尋ねください

お好み  
トッピング  
¥110



•とろろ



•アボカド



•温玉

ドリンク  
セット  
¥220

- ホットコーヒー
- アイスコーヒー
- ホットティー
- アイ스티ー
- アイスカフェオレ
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- リンゴジュース
- グレープフルーツジュース

## 選べる麺もの

選べる麺

+

選べるつけ汁

+

選べるミニ丼



アレルギー表示：小麦 大豆 ゴマ ゼラチン サバ 卵 乳

選べるうどんセット ¥1,400

うどんのつけ汁、お好きなミニ丼を選べるセットです。

\*お好きなつけ汁を一種類お選びください

選べるつけ汁

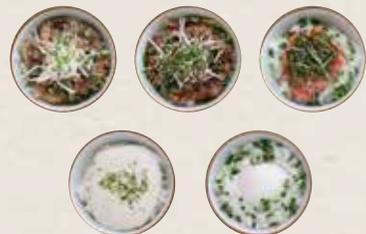
- 冷 さっぱりつけ
- 冷 とろろ月見
- 冷 梅鬼おろし
- 冷 ネギラー油
- 温 カレー
- 温 豚バラと長ねぎ



\*お好きなミニ丼を一種類お選びください

選べるミニ丼

- ミニ黒ぶた丼(ネギ塩)
- ミニ黒ぶた丼(醤油)
- ミニねぎとろ丼
- ミニとろろごはん
- 温玉ねぎごはん



アレルギー表示：小麦 大豆 ゴマ ゼラチン サバ 卵 乳

選べる蕎麦セット ¥1,400

蕎麦のつけ汁、お好きなミニ丼を選べるセットです。

○小鉢の内容は季節により変わります。  
○そば、うどんは同じ釜で茹でています。  
○とん汁のお肉はUS産バラ肉を使用。

アレルギーの詳細はスタッフへお尋ねください

# 黒ぶたやの逸品

- いっぴん -



⊕ たまごとトロロの鉄板焼き

切イカと紅しょうがを入れてフワに仕上げました。  
六六〇円

Teppanyaki, yam & egg: ¥660



⊕ 黒豚蒸し餃子

溢れる肉汁を想像してください。  
四個 六六〇円

Steamed dumplings: ¥660



イベリコ豚使用

⊕ 黒ぶたと季節野菜のセイロ蒸し

四季のお野菜と黒ぶたバラ肉をサツと蒸し上げました。おろしポン酢でさっぱりとお楽しみ下さい。  
八六〇円

Steamed pork & seasonal vegetables: ¥860



⊕ 黒豚鉄板餃子

熱々の鉄板で人気の黒ぶた餃子。  
四個 六六〇円

Grilled dumplings: ¥660



⊕ 鉄板チヨリソー

熱々の鉄板で！  
七七〇円

Chorizo: ¥770



⊕ 黒ぶたやのシューマイ

黒ぶたや全店で大好評！  
ごはんが進みます。  
六六〇円

Pork dumpling: ¥660

# ご飯物 - ごはんもの -



⊕ キムチチャーハン

キムチチャーハン職人登場!

九一〇円

Fried rice w/kimchi: ¥910



⊕ 網焼き黒ぶた井(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井。  
各五五〇円

Grilled Pork Roce bowl  
soy sauce or salt sauce: ¥550



⊕ ごはん

白米をふつくらと。  
二四〇円

Rice: ¥240



⊕ とん汁

これだけでもいけちゃいます。  
三三〇円

⊕ とん汁ぶっかけごはん

ごはんにとん汁をかけちゃいました。  
四四〇円

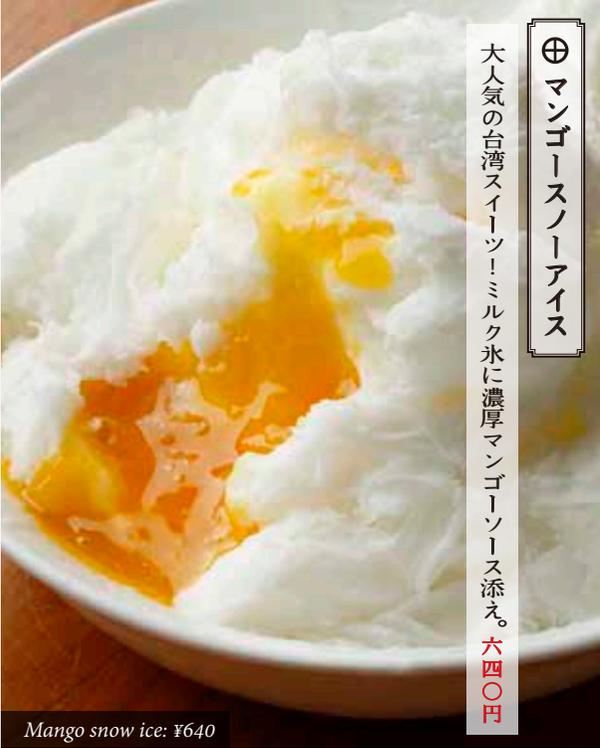
⊕ ごはんセット  
(とん汁・香物付き)

お好きなお料理と合わせてどうぞ!  
五五〇円

Rice set: ¥550  
Rice with pork miso soup on top: ¥440  
Pork miso soup: ¥330

※とん汁のお肉はUS産ハラ肉を使用。

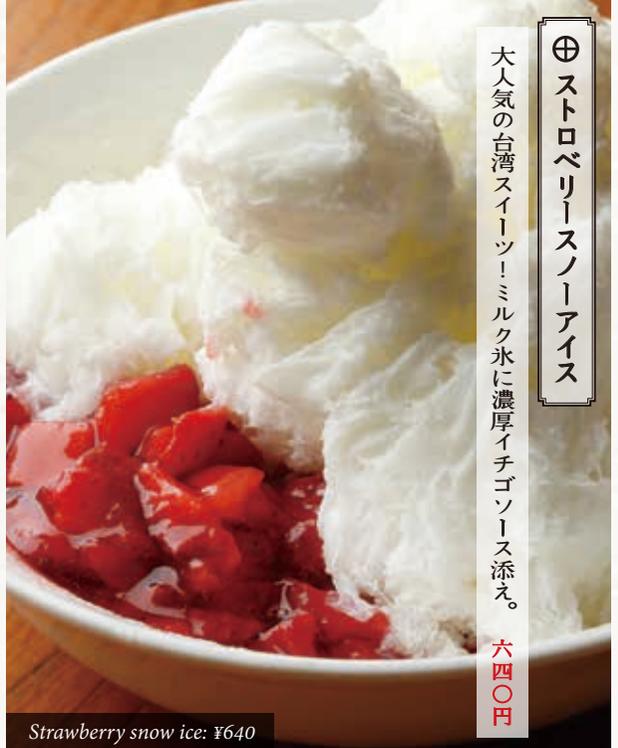
# 甘味 - かんみ -



⊕ マンゴーすノーアイス

大人気の台湾スイーツ！ミルク氷に濃厚マンゴーソース添え。六四〇円

Mango snow ice: ¥640



⊕ ストロベリーすノーアイス

大人気の台湾スイーツ！ミルク氷に濃厚イチゴソース添え。六四〇円

Strawberry snow ice: ¥640



⊕ 炙りスイーツポテト

優しい甘さの紫芋と濃厚バニアアイス。四四〇円

Broiled sweet potato & vanilla icecream: ¥440



⊕ レアチーズケーキ

濃厚チーズケーキです。四四〇円

Cheese cake: ¥440



⊕ 本日のアイス

内容はスタッフにお尋ね下さい。三三〇円

Today's icecream: ¥330

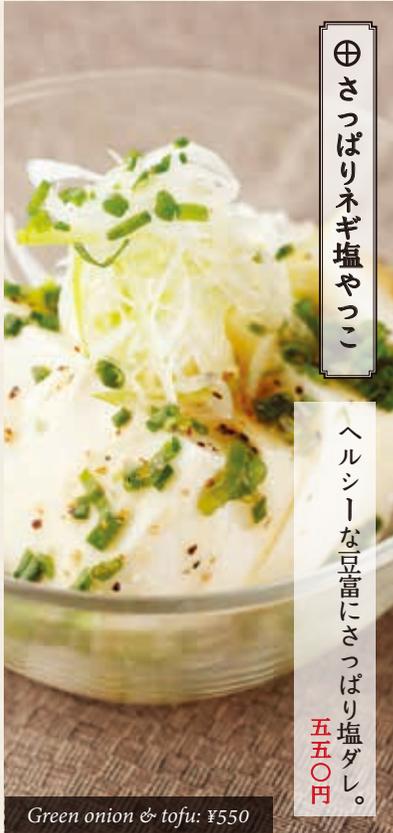


⊕ あったかガトーショコラバニラアイス添え

濃厚シヨコラとバニラアイス。四九〇円

Gateau chocolat: ¥490

# 前菜・肴 -ぜんさい・さかな-



⊕ さつぱりネギ塩やつこ

ヘルシーな豆腐にさつぱり塩ダレ。  
五五〇円

Green onion & tofu: ¥550



⊕ アボカドの刺身生ハム添え

フレッシュなアボカドに生ハムを添えて。五五〇円

Avocado & raw ham: ¥550



⊕ 塩昆布たたききゅうり

さつぱり浅漬け風の人気メニュー。  
四四〇円

Salty kelp & cucumber: ¥440



⊕ 白菜キムチ

テーブルの上いつでも。  
五五〇円

Kimchi: ¥550



⊕ ガーリックフライドポテト

食べ応えのあるザクザクポテト。  
五五〇円

Garlic french fries: ¥550

## ビール : Beer



・キリン一番搾り〈生〉

Beer ————— 600



・キリンクラシックラガー

Beer (Classic) ————— 700



・キリン 零 ICHI (ノンアルコール)

Non-alcoholic Beer ————— 470



・シャンディガフ

Shandigafu ————— 550

## ワイン : Wine

ALL 550



・グラス 白  
Glass White



・グラス 赤  
Glass Red



こぼれ Sparkling Wine  
スパークリングワイン  
た〜っぷり注ぎます!

¥700

## サワー各種 : Sour



・マンゴーサワー

Mango Sour ————— 600



・生レモンサワー

Fresh Lemon Sour ————— 600



・カルピスサワー

Calpis Sour ————— 580



・ゆずみつサワー

Yuzu & Honey Sour ————— 600



・シークワーサーサワー

Citrus Depressa Sour ————— 600



・ウーロンハイ

High-Ball (Oolong Tea) ————— 580

・ジャスミンハイ

High-Ball (Jasmine Tea) — 580



## ハイボール :High-ball

---

■ハイボール	High-ball	500
■ジンジャーハイボール	High-ball (Ginger)	580
■コークハイボール	High-ball (Coke)	580
■バンビハイボール	High-ball (Imo Sho-chu)	550



## ソフトドリンク各種 :Soft Drink

---

・コーラ	Coke	350
・ジンジャエール	Ginger ale	350
・カルピス	Calpis	350
・オレンジジュース	Orange Juice	350
・アップルジュース	Apple Juice	350
・烏龍茶	Oolong Tea	350
・ジャスミン茶	Jasmine Tea	350
・アイスティー	Iced Tea	350
・クランベリージュース	Cranberry Juice	350
・グレープフルーツジュース	Grapefruit Juice	350

# 焼酎ボトル ※ボトルはキープできます。 : Bottle Sho-chu



**芋** ◎小鹿 (900ml) Kojika \_\_\_\_\_ 3,520

美しい山脈に囲まれた鹿屋市五平町。ここが焼酎小鹿の故郷です。1971年に地元の蔵元さんが集まり小鹿酒造協同組合として創業したのが始まりです。「小鹿」の由来は鹿児島島の小さい蔵の集まりから始まったことから小鹿となりました。良質なサツマイモの安定供給のため農業生産組合を設立、新鮮なサツマイモのみを使用したり仕込み水は玉泉寺公園の地下水を100メートルかけて引っ張っています。そんな小鹿酒造のコンセプトは一番にはならなくていいただ、晩酌に毎日飲んででも飽きのこない味であることを第一として考えています。こだわり抜いた末に行きついた、小鹿酒造の趣を感じながら飲んでみてください。



**芋** ◎黒霧島 (900ml) Kurokirishima \_\_\_\_\_ 3,520

大正5年、霧島酒造創業者・江夏吉助によって初蔵出しされた焼酎は「黒麹」仕込み。霧島酒造の歴史は、黒麹の焼酎で幕を開けたのです。創業当時の黒麹仕込みの味わいを最新鋭の設備と当社独自の仕込みで再現した「黒霧島」。黒麹の醸すうまさはトロツとしたあまみ、キリツとした後切れにあります。霧島酒造の90余年の承きに渡る伝統と卓越した技術からこの美味しさは作られているのです。



**芋** ◎富乃宝山 (720ml) Tominohouzan \_\_\_\_\_ 4,620

「国酒」に対する思いは並々ならぬ情熱を感じます。なんのために酒を造るのか？うまさを求めるのか？その答えは造るものの満足のためではなく…と続きます。そして、こうもおっしゃっています。酒造りにはお手本が沢山あります。西酒造が積み重ねてきた160年の歴史は現在の蔵人達が立ち返る原点です。ただし求めるゴールは遥か先にある。それは1年や2年でたどりつけるものではないのかもしれませんが。無謀な挑戦なのかもしれませんが。でも、予想を上回る味は予想通りにいかないなかから生まれる。まだ見ぬ旨さを常に模索します。模索していく中で行き着いた西酒造の「国酒」をご賞味ください。



**麦** ◎二階堂 (900ml) Nikaido \_\_\_\_\_ 3,520

選び抜かれた麦と、自然水を使用し、減圧蒸留機で製成されました。代々後継者のみに受け継がれたという門外不出の製法でつくられた二階堂の、芳醇な香りととまるやかな舌ざわりをご堪能ください。

## ＋追加 ※水、氷はサービス！

## Additional

*ウーロン茶ポット /600cc_630 Oolong Tea	*ジャスミン茶ポット /600cc_630 Jasmine Tea	
*緑茶ポット /600cc_630 Green Tea	*カットレモン_100 Lemon	*梅干し /1個_50 Umeboshi

## 焼酎グラス :Glass Sho-chu

**芋** ◆小鹿 Kojika \_\_\_\_\_ 530



◆桜島 Sakurajima \_\_\_\_\_ 480



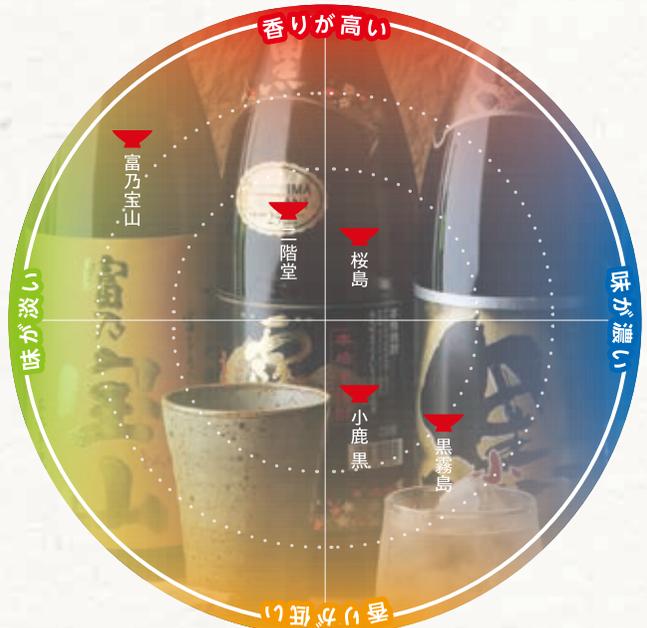
◆黒霧島 Kurokirishima \_\_\_\_\_ 530



◆富乃宝山 Tominohouzan \_\_\_\_\_ 690



**麦** ◆二階堂 Nikaido \_\_\_\_\_ 530



# 日本酒 / 梅酒 : Sake / Fruit Wine



百十郎 赤面

AKATSURA

**[林本店岐阜県]**

秋田県産「酒こまち」を80%まで磨き上げた辛口タイプの純米酒で、すっきりとした柔らかい飲み口です。+12の大辛口に作られていますが、さほど辛さが前に出ず、飲み下るした後にはシャープな辛さでスツとキレていく、味わいが特徴です。いつまでも飲むことのできるスッキリ感のあるお酒です。『赤面(あかづら)』というニックネームで親しんでください。

**選べる  
飲み方**

•とっくり

•こぼし(グラス) ¥820



八海山  
Hakkaisan

**選べる  
飲み方**

•とっくり

•こぼし(グラス) ¥770

**[普通酒 八海醸造 新潟県]**

普通酒でありながら原料米を60%まで精米し、大吟醸と同じように長期低温醗酵して醸される八海山の普通酒は、淡麗な味わいの中にも、しっかりとした旨味とキレの良い後味、喉ごしの良さが感じられる淡麗なスッキリとした辛口酒で、料理のじゃまをしません。



天の戸  
Amanoto

**選べる  
飲み方**

•とっくり

•こぼし(グラス) ¥720

**[純米 浅舞酒造 秋田]**

秋田県の日本酒、天の戸。  
気軽に楽しむ日常タイプの純米酒。



奥武蔵の梅酒 ¥820

Okumusashi Plum Wine

奥武蔵・越生梅林の有機栽培で育てられた無農薬梅「白加賀」を豊富に使い、フルーツシュガーで抽出したエキス分の高いうめ酒。



**490ml**

黒ふたやのごまどれ ¥650

今までにないような  
濃厚でコクのある

ごまドレッシングを作りたくて

何度も何度もレシピを変え

遂に納得のいく

黒ふたやの「ごまどれ」ができました。

サラダはもちろん

しゃぶしゃぶや色々な料理に

たっぷりとかけてお召し上がりください。

店内レジでも大好評発売中です!!