

名物

鹿児島県産

# 六白黒豚しゃぶしゃぶセット

ROPPAKU KUROBUTA SHABU-SHABU SET



※画像は2人前、イメージです

- ・2 choiced of shabu shabu soup
- ・Kurobuta pork ( Loin / Ham / Belly )
- ・Vegetables
- ・Choice of 2 soups
- ・Choice of Ramen noodle, Udon or Rice

お一人様  
¥2,200

- おまかせ前菜
- 鹿児島産六白黒豚  
(ロース / モモ / バラ) 計 150g
- 季節のお野菜盛合せ
- お好きなスープ2種
- ごはん または メの一品

## 追加メニュー / Extra

六白黒豚ロース	880	マロニーちゃん	330	水菜	250	ゾのつけめん	330
Pork loin		Dried MALONIE noodle		Potherb mustard		Chinese noodle	
六白黒豚モモ	770	豆腐	250	豆苗	250	ゾのうどん	330
Pork ham		Tofu		Bean seedlings		Udon	
六白黒豚バラ	825	白髪ねぎ	250	もやし	250	ゾのそば	330
Pork belly		Japanese leek		Bean sprouts		Soba	
お肉3種盛合せ	1,320	レタス	250	えのき	250	ゾの雑炊	330
(ロース / バラ / モモ)		Lettuce		Enoki mushrooms		(たまご・薬味付き)	
Pork loin / ribs / ham set		白菜	250	しめじ	250	Rice & egg 'Zosui' set	
水餃子(5個)	330	千切りキャベツ	250	きくらげ	250	ごはん	220
Gyoza		Shredded cabbage		Kikurage mushrooms		Rice	
				生卵	110		

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

表示価格は全て税込みです。

・お好きなしゃぶしゃぶスープ2種をお選び下さい。

Please choose 2 kind of shabu shabu soup from below.

### ● 鶏白湯だし

おすすめメ 「鶏白湯らーめん」

まろやかで  
クリーミーな味わい。  
Chicken stock  
soup



### ● さっぱりゆず塩だし

おすすめメ 「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。  
Citrus & salt  
soup



### ● 滋味かつおだし

おすすめメ 「玉子雑炊」

鹿児島定番の  
しゃぶしゃぶスタイル。  
Bonito soup



### ● 刻み昆布だし

おすすめメ 「玉子うどん」

定番のしゃぶしゃぶスタイル。  
KONBU  
kelp stock soup



### ● 鰯だし

おすすめメ 「鰯だし雑炊」

鰯の効いた効いた、  
飲み干したくなる味わい。  
Seabream  
stock soup



### ● ピリ辛チゲ

おすすめメ 「辛ラーメン」

ピリっと辛味の効いた  
スープが  
クセになります！  
Hot CHIGE  
soup



### ● 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！

Seasonal  
recommended  
soup



・釜焼きごはん または メを1品お選び下さい。

Please choose Rice or one of [ ramen noodle, udon noodle, soba noodle, zosui rice set ].

### ・ごはん



Rice

### ・らーめん



Ramen noodle

### ・うどん



Udon noodle

### ・そば



Soba noodle

### ・雑炊 (たまご・薬味付き)



ZOSUI rice set  
(rice & raw egg)

・各種薬味は無料です

Spiced are free.

### ・豆板醤



Doubanjiang  
(Chinese blood bean  
chili paste)

### ・おろしにんにく



Grated garlic

### ・おろし生姜



Grated ginger

### ・わさび



Wasabi

### ・柚子胡椒



Yuzu kosho  
(Japanese citrus flavored  
green chili paste)

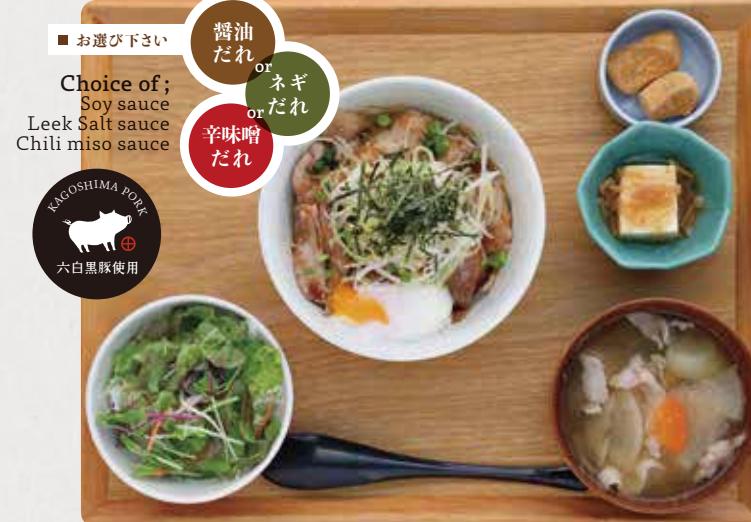
# 夜ごはん

• Salad • Miso soup • Tofu • Warabi-mochi included.  
• サラダ・自家製豚汁・なめ茸豆腐・わらび餅付き



toppings  
トッピング ¥110

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



Pickled plum, shiso & sauteed pork rice bowl  
**六白黒豚 梅しそ丼**  
¥1,380

しその香りと、梅の塩味が豚の甘さを引き立てます！

特定原材料：  
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 乳



Sauteed pork,  
pounded yam & wasabi rice bowl  
**六白黒豚  
とろろわさび丼**  
¥1,380

ヘルシーなとろろを乗せて。

特定原材料：  
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 山芋 / 乳



Kimchi, cheese &  
sauteed pork rice bowl  
**六白黒豚  
キムチチーズ丼**  
¥1,450

濃厚なチーズと  
キムチの相性抜群！

特定原材料：  
豚肉 / 大豆 / 小麦 / さば / 乳 / ごま



Avocado, pounded yam  
& sauteed pork rice bowl  
**六白黒豚  
とろろアボカド丼**  
¥1,450

お好みでわさびをつけて。

特定原材料：  
豚肉 / 大豆 / 小麦 / 山芋 / ごま / 卵

井大盛り・サラダ・豚汁 おかわり無料！



toppings  
トッピング ¥110

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

• Rice • Salad • Miso soup • Tofu • Warabi-mochi included.  
• 窯炊きごはん・サラダ・自家製豚汁・なめ茸豆腐・わらび餅付き

Extra toppings  
トッピング ¥110

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

## からだも喜ぶ！ヘルシー定食



New!

鹿児島県産 ◉ 六白黒豚使用

マヨネーズ不使用、揚げないポーク南蛮！

Sauteed pork with tofu tartar sauce set  
**六白黒豚ロースの南蛮風  
豆腐のタルタルソース**

¥1,480

マヨネーズ不使用、  
豆腐を使ったヘルシーなタルタルソースの  
揚げないポーク南蛮！

特定原材料：豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま / 乳

鹿児島県産 ◉ 六白黒豚使用

ノンオイル ゆずドレッシング使用！

Boiled egg, avocado & grilled pork salad set

**ゆで卵とアボカド  
グリルポークのおかずサラダ**  
～ノンオイルゆずドレッシングで～

¥1,580

野菜たっぷり六白ロース肉を  
大根おろしでヘルシーに

特定原材料：豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / 乳 / ごま



New!

セットドリンク ¥110

Set Drinks

… ホットでのご用意は致しかねます、ご了承下さい

- ・アイスコーヒー  
Iced Coffee
- ・アイスティーエ  
Iced Tea

- ・アイスカフェオレ  
Iced Cafe au lait
- ・ウーロン茶  
Oolong Tea

- ・アップルジュース  
Apple Juice
- ・ジャスミン茶  
Jasmine Tea

- ・オレンジジュース  
Orange Juice
- ・グレープフルーツジュース  
Grapefruit Juice

• Rice • Salad • Miso soup • Tofu • Warabi-mochi included.  
• 窯炊きごはん・サラダ・自家製豚汁・なめ茸豆腐・わらび餅付き



Extra toppings  
トッピング ¥100

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



鹿児島県産 ◉ 六白黒豚使用

Roppaku kurobuta pork loin cutlet set

### 六白黒豚 ロースとんかつごはん ¥1,830

六白黒豚特有の  
脂の甘みをご堪能下さい！

特定原材料：  
豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま / 乳 / りんご

鹿児島県産 ◉ 六白黒豚使用

Roppaku kurobuta pork loin cutlet  
w/ grated daikon turnip

### 六白黒豚 おろしロースとんかつごはん ¥1,830

たっぷりの大根おろしで  
さっぱりと。

特定原材料：  
豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま / 乳 / りんご



六白黒豚使用



鹿児島県産 ◉ 六白黒豚使用

Roppaku kurobuta pork loin cutlet  
w/ cheese demiglace sauce

### 六白黒豚 チーズデミカツごはん ¥1,830

特製デミグラスとチーズの  
ダブルソースで。

特定原材料：  
豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま / 乳



### セットドリンク ¥110

Set Drinks

… ホットでのご用意は致しかねます、ご了承下さい

・アイスコーヒー  
Iced Coffee

・アイスティー  
Iced Tea

・アイスカフェオレ  
Iced Cafe au lait

・ウーロン茶  
Oolong Tea

・アップルジュース  
Apple Juice

・ジャスミン茶  
Jasmine Tea

・オレンジジュース  
Orange Juice

・グレープフルーツジュース  
Grapefruit Juice

• Rice • Salad • Miso soup • Tofu • Warabi-mochi included.  
• 窯炊きごはん・サラダ・自家製豚汁・なめ茸豆腐・わらび餅付き



Extra toppings  
トッピング ¥110

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



六白黒豚使用



鹿児島県産 ◉ 六白黒豚使用

Roppaku kurobuta pork loin cutlet  
w/ sweet miso sauce

### 六白黒豚 味噌カツごはん ¥1,830

甘めの味噌だれの香りがたまりません。

特定原材料：  
豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / りんご / ごま / 乳



鹿児島県産 ◉ 六白黒豚使用

Roppaku kurobuta pork  
garlic steak set

### 六白黒豚の ガーリックステーキごはん ¥1,830

六白黒豚の美味しさを堪能して下さい。

特定原材料：  
豚肉 / 大豆 / 小麦 / 乳 / ごま

### セットドリンク ¥110

Set Drinks

… ホットでのご用意は致しかねます、ご了承下さい

・アイスコーヒー  
Iced Coffee

・アイスティー  
Iced Tea

・アイスカフェオレ  
Iced Cafe au lait

・ウーロン茶  
Oolong Tea

・アップルジュース  
Apple Juice

・ジャスミン茶  
Jasmine Tea

・オレンジジュース  
Orange Juice

・グレープフルーツジュース  
Grapefruit Juice

・Rice・Salad・Miso soup・Tofu・Warabi-mochi included.  
・窓炊きごはん・サラダ・自家製豚汁・なめ茸豆腐・わらび餅付き



Extra toppings  
トッピング ¥110

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

## 選べるミックスフライ定食



Pork tenderloin cutlet, fried prawn & Asparagus roll cutlet

柔らかヒレカツ&海老フライ  
+ アスパラ巻きカツごはん

¥1,630

特定原材料：  
豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / りんご / ごま / 乳 / えび



Pork tenderloin cutlet, fried prawn & Asparagus roll cutlet

柔らかヒレカツ&海老フライ + アジフライごはん

¥1,630

豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / りんご / ごま / 乳 / えび



Pork tenderloin cutlet, fried prawn & Asparagus roll cutlet

柔らかヒレカツ&海老フライ + クリームコロッケごはん

¥1,630

特定原材料：豚肉 / 鶏肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / りんご / ごま / 乳 / えび / かに / ゼラチン

## セットドリンク ¥110

Set Drinks

… ホットでのご用意は致しかねます、ご了承下さい

・アイスコーヒー  
Iced Coffee

・アイスティー  
Iced Tea

・アイスカフェオレ  
Iced Cafe au lait

・ウーロン茶  
Oolong Tea

・アップルジュース  
Apple Juice

・ジャスミン茶  
Jasmine Tea

・オレンジジュース  
Orange Juice

・グレープフルーツジュース  
Grapefruit Juice

・Rice・Salad・Miso soup・Tofu・Warabi-mochi included.  
・窓炊きごはん・サラダ・自家製豚汁・なめ茸豆腐・わらび餅付き



Extra toppings  
トッピング ¥110

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



Pork ginger set

豚生姜焼きごはん

¥1,500

ロース肉を贅沢に4枚も！

特定原材料：豚肉 / 大豆 / 小麦 / 乳 / ごま



鹿児島県産 ◉ 六白黒豚使用  
Steamed Roppaku kurobuta pork shabu shabu & sauteed pork rice bowl set

六白黒豚の蒸ししゃぶと  
ミニ六白黒ぶた丼

¥1,550

蒸すことにより甘みを増したお肉と野菜、  
ミニ六白黒ぶた丼のコラボ！

特定原材料：豚肉 / 大豆 / 小麦 / 乳 / ごま



鹿児島県産 ◉ 六白黒豚使用

Udon & soba, seasonal tempura & sauted pork rice bowl set

うどんと蕎麦の2種せいろとミニ六白黒ぶた丼  
季節の天ぷら付き

¥1,520

人気のそばとうどんに、  
名物の黒ぶた丼を合わせた最高の組合せ！

特定原材料：豚肉 / 大豆 / 小麦 / 乳 / そば / ごま

※天ぷらは仕入れ状況により食材が変わることがございます

## セットドリンク ¥110

Set Drinks

… ホットでのご用意は致しかねます、ご了承下さい

・アイスコーヒー  
Iced Coffee

・アイスティー  
Iced Tea

・アイスカフェオレ  
Iced Cafe au lait

・ウーロン茶  
Oolong Tea

・アップルジュース  
Apple Juice

・ジャスミン茶  
Jasmine Tea

・オレンジジュース  
Orange Juice

・グレープフルーツジュース  
Grapefruit Juice

## セットドリンク ¥110

Set Drinks

… ホットでのご用意は致しかねます、ご了承下さい

・アイスコーヒー  
Iced Coffee

・アイスティー  
Iced Tea

・アイスカフェオレ  
Iced Cafe au lait

・ウーロン茶  
Oolong Tea

・アップルジュース  
Apple Juice

・ジャスミン茶  
Jasmine Tea

・オレンジジュース  
Orange Juice

・グレープフルーツジュース  
Grapefruit Juice

# シェフのおすすめ

豚の唐揚げと野菜を大根おろしたつぶりのあん。

豚肉どり野菜のみぞれあん



¥880

Fried pork with  
vegetable & turnip puree

たけのこステーキ

バターの香りがたまりません。



Butter sauteed  
Bamboo shoot steak

¥760

¥770

Fried prawn  
with mayonnaise sauce

サクサクに揚げた海老に特製マヨネーズソース。

海老マヨ



¥880

Onion, avocado salad  
with spicy pork, bolonnaise  
and raw egg yolk

玉子をからめて召し上がって下さい。

新玉ねぎとアボカド、  
六白黒豚ピリ辛そぼろのサラダ



¥880

Pork belly & fried tofu soup  
minced ume pickles topping



六白黒豚使用

カリカリ梅とクレソン、  
六白黒豚バラの揚げ出し豆腐

体にしみるやさしい味です。



¥830

Spring vegetables  
tempura

# 鹿児島県産六白黒豚とは?

～普通の豚との違い～

【生育期間】	6ヶ月	8ヶ月以上 <small>比べると…少し長め</small>
【生まれる頭数】	12頭	6~8頭 <small>比べると…少し少なめ</small>
【出荷する大きさ】	100kg	70~80kg <small>比べると…少し難め</small>
【食べている餌】	パンくず、大麦等	サツマイモ、栗、海草他
【生産地】	世界各地	鹿児島県内 <small>(証明された豚のみ)</small> <small>希少!</small>

だから「六白黒豚」の特徴は…

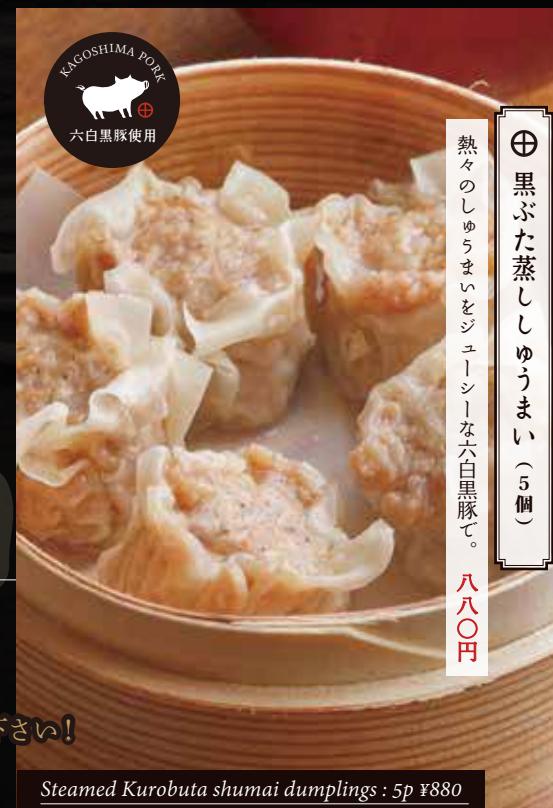
- 1 肉の繊維が繊細なので歯切れがよく「やわらかい」
- 2 溶解温度が高いため脂が「さっぱり」
- 3 中性糖やアミノ酸が多く肉の「旨味・甘味」が強い
- 4 飼料・生育環境が違うので豚肉特有の「臭みがない」

黒ぶたやのしゅうまいや餃子はこの貴重な六白黒豚をあまさず使い丁寧にひとつひとつ手仕込み。生産者さんへの感謝と美味しく食べてほしいという心を込めて提供しています。



だから美味しいんです!  
ぜひ美味しい「六白黒豚」を知って下さい!

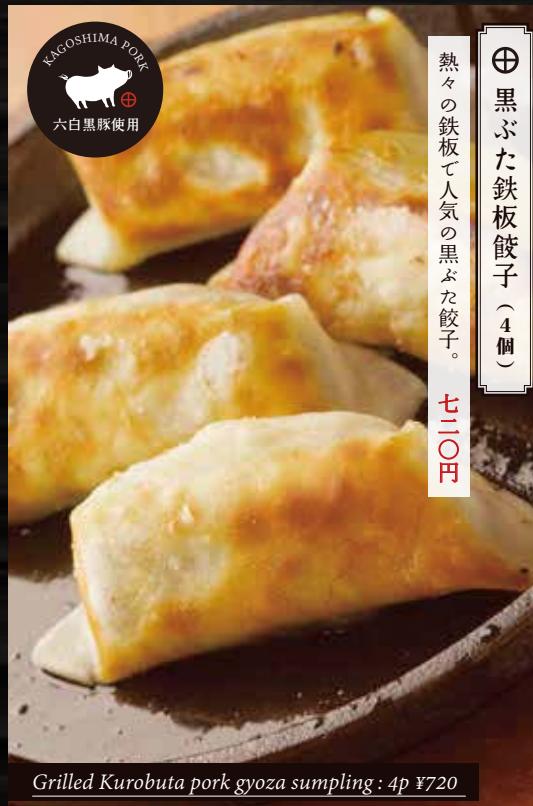
(有)鎌田養豚 代表取締役 田中義和氏



Steamed Kurobuta shumai dumplings : 5p ¥880

熱々のしゅうまいをジューシーな六白黒豚で。

八八〇円

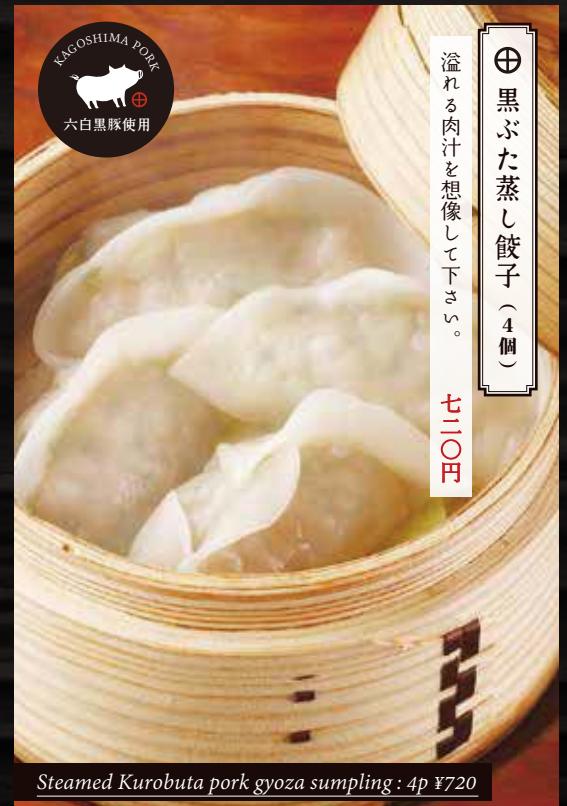


Grilled Kurobuta pork gyoza sumpling : 4p ¥720

⊕ 黒ぶた鉄板餃子 (4個)

熱々の鉄板で人気の黒ぶた餃子。

七二〇円



Steamed Kurobuta pork gyoza sumpling : 4p ¥720

溢れる肉汁を想像して下さい。

七二〇円

⊕ 黒ぶた蒸し餃子 (4個)



Raw cocked Kurobuta pork loin : ¥880

黒ぶたや最高の一品。ロース肉をお刺身感覚で。

八八〇円

⊕ 黒ぶたわさ

# 前菜・肴

-ぜんさい・さかな-

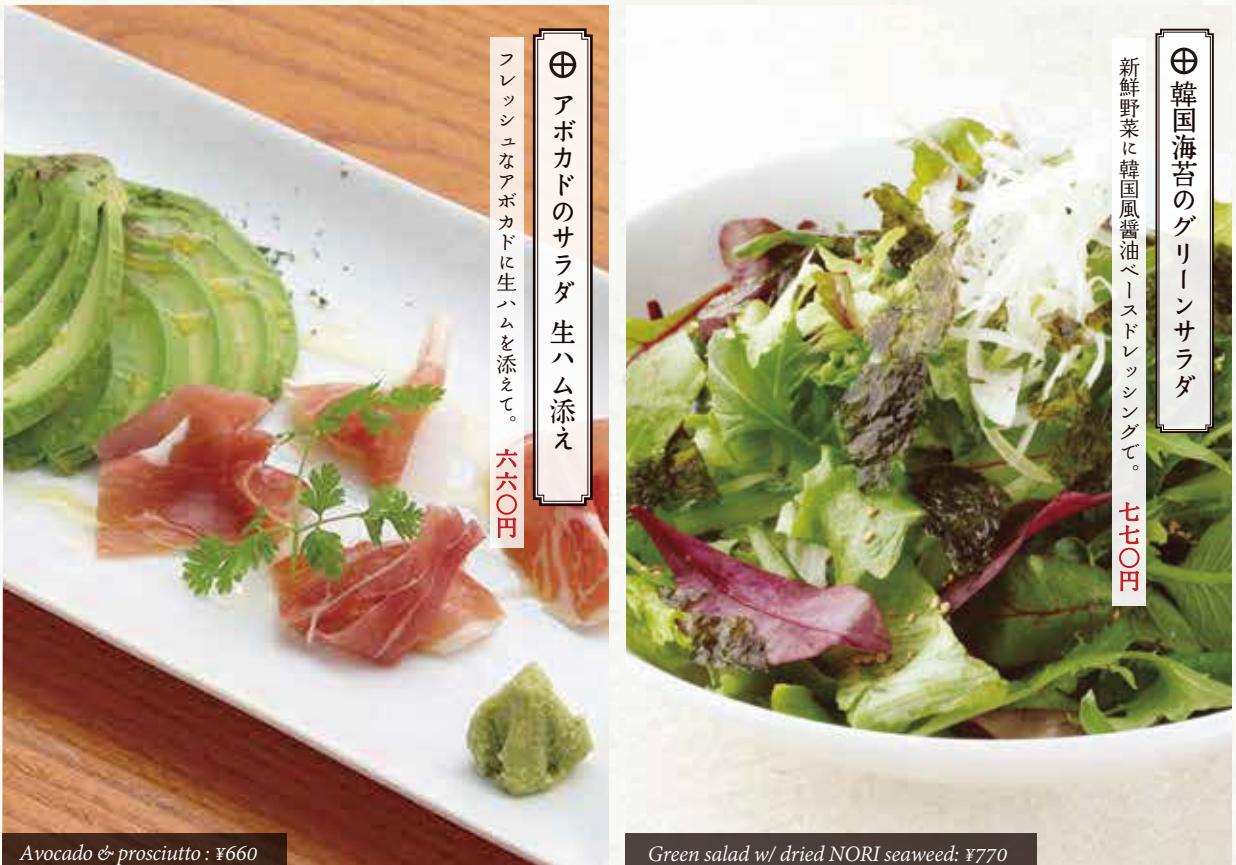
## 寺田屋

**鹿児島県いちき串木野市の港町、御兄妹で経営されている、さつまあげ専門店。様々な野菜や魚介を加えたりと特徴的なさつまあげを販売、黒ぶたや創業からお付き合い頂いているお店です。さつま揚げは中国からここ串木野に初めて伝わり、鹿児島全土に広がりました。そんな「元祖」さつま揚げの特徴は、新鮮な魚のすり身に豆腐を入れフワフワにした後、地酒（お酒ではありません）という鹿児島独自の調味料を加えて仕上げます。中に入れる具材は妹のかよさんの仕事、手慣れた手つきで旬の具材を切り分けています。徹底的に「手作り」にこだわり全て作業をお二人で行うため大量生産はできませんが、手作りだからこそ優しい味を味わえます。**



# 野菜

-やさい-



# 逸品 - いっぴん -



Cold tofu w/ scallion : ¥550



Fresh tomato : ¥550



Prosciutto : ¥750

価格は税込み表示です。



Salty kelp &amp; cucumber : ¥550



Japanese apricot &amp; cartilage : ¥550



Kimchi : ¥550



French fries : ¥660



Dashi-maki omelette : ¥730



Boiled whole peanut : ¥550

価格は税込み表示です。



Hot Chinese pork &amp; Soy bean sprouts : ¥660



Fried prawn w/ mayonnaise sauce : ¥770

麻辣好きのあなたに。

六六〇円

麻辣肉もやし

海老マヨ

サクサクに揚げた海老に特製マヨネーズソース。

七七〇円

BROILING

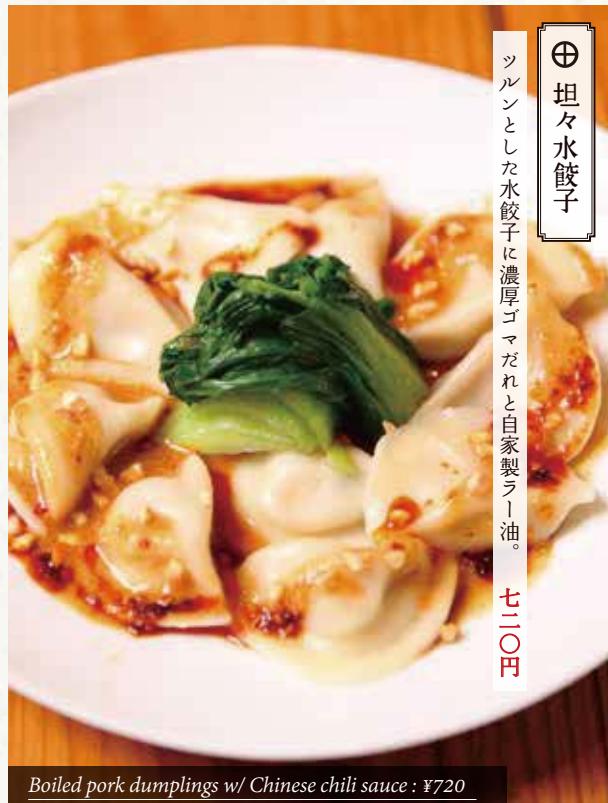
# 炙り焼き

- あぶり焼き -



Steamed pork soup dumplings : ¥720

⊕ 小籠包 自家製ラー油ポン酢で  
特製ラー油でどうぞ。 七二〇円



Boiled pork dumplings w/ Chinese chili sauce : ¥720

⊕ 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。  
七二〇円



⊕ 六白黒豚ロースとんかつ  
柔らかジューシー、揚げ物の王道です！ 一、四三〇円



Deep fried tofu : ¥730

⊕ 揚げたて厚揚げ たっぷり葉味のせ  
たっぷりのネギと花かつお、鹿児島醤油で。 七三〇円



Grilled pork galbi : ¥770

炙り焼きの定番、脂ののった三枚肉。 七七〇円



Grilled pork neck : ¥770

⊕ トントロ炙り焼き  
ピートロともいいます。すっごくジューシー！ 七七〇円



Grilled pork tongues : ¥770

⊕ タンの炙り焼き  
ココココとした食感、特製ダレでどうぞ。 七七〇円

価格は税込み表示です。

# 鉄板

- てっぽん -

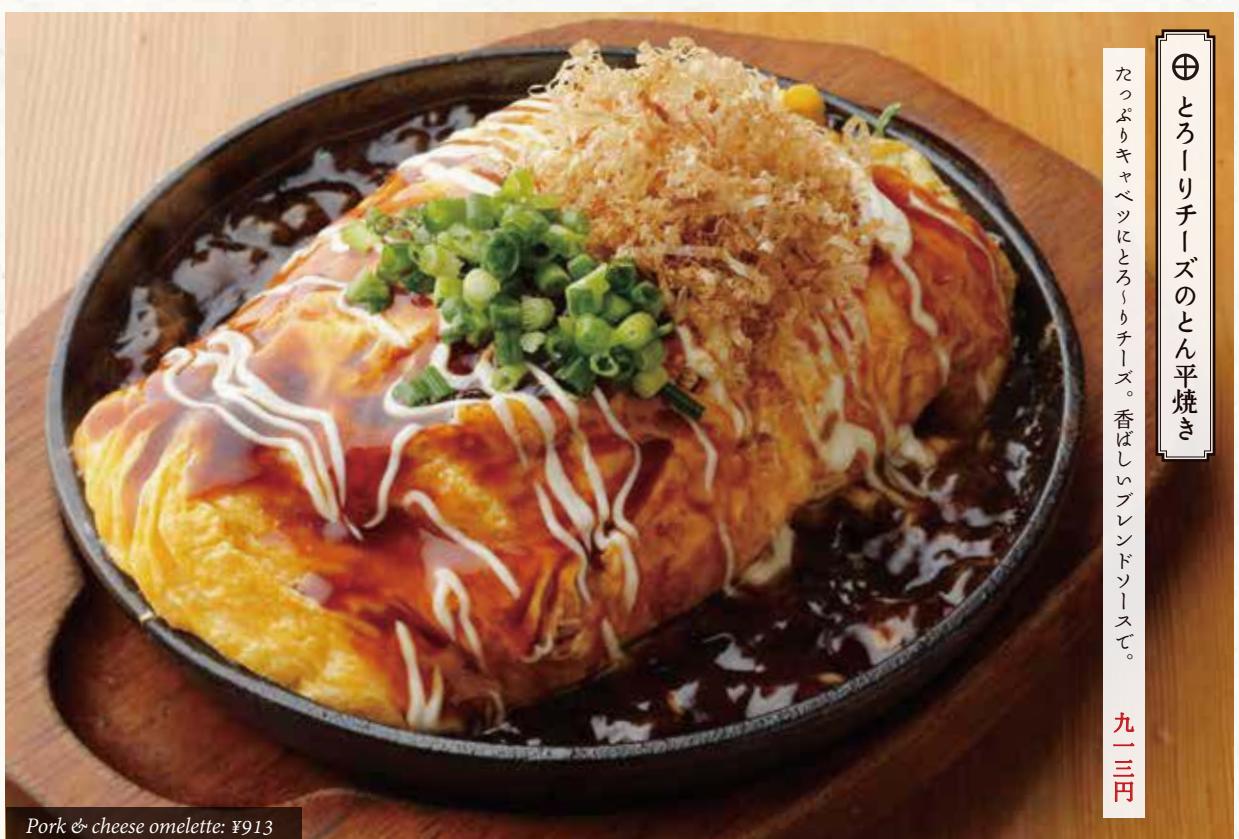


Teppan sauteed pork galbi : ¥880

特製のタレとチーズがからんて食欲をそそります。

八八〇円

## ⊕ 鉄板焼肉カルビ



Pork & cheese omelette: ¥913

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。

九一三円

## ⊕ とろ~りチーズのとん平焼き

# ご飯物 - ごはんもの -



Grilled pork rice bowl / soy sauce, salt sauce or hot miso sauce : ¥550

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。  
五五〇円

網焼き黒ぶた丼(小) 醬油ダレ、塩ダレまたは辛味噌ダレ



Yuzu flavored soup mini ramen : ¥550

メに小腹にちょうどいい。

五五〇円

## ⊕ ミニ柚子塩ラーメン



Fried rice with kimchi: ¥913

チャーハン職人登場！

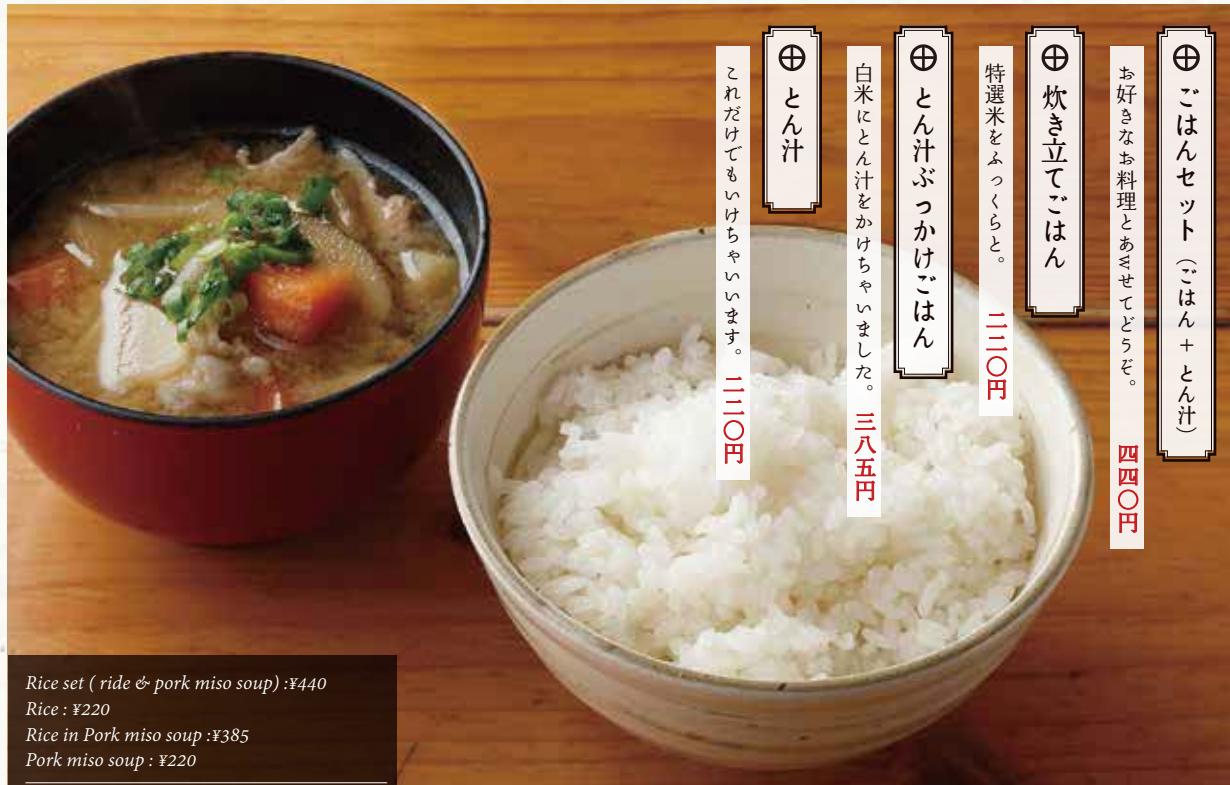
九一三円

## ⊕ キムチチャーハン

## DESSERT

# 甘味

- かんみ -



## KIDS PLATE

### お子様プレート

ジュースとおもちゃ付き!

・カレープレート  
・うどんプレート  
各 750円

ジュースをお選びください ●オレンジ ●アップル

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

※付け合せが変わることがございます



食後の小さな贅沢。

二五〇円

⊕ わらび餅

しつとりと仕上げました。

五四〇円