



⊕ 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 〆の一品

追加メニュー / Extra

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

おすすめの〆 「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

おすすめの〆 「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

おすすめの〆 「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

おすすめの〆 「玉子うどん」

定番のしゃぶしゃぶスタイル。

KONBU
kelp stock soup



● 鯛だし

おすすめの〆 「鯛だし雑炊」

鯛のだしがしっかり効いた、
飲み干したくなる味わい。

Seabream
stock soup



● ピリ辛チゲ

おすすめの〆 「辛ラーメン」

ピリッと辛味の効いた
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



- ・ 釜炊きごはん または 〆を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
- ・ らーめん
- ・ うどん
- ・ そば
- ・ 雑炊 (たまご 〆 薬味付き)



Rice



Ramen noodle



Udon noodle



Soba noodle



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



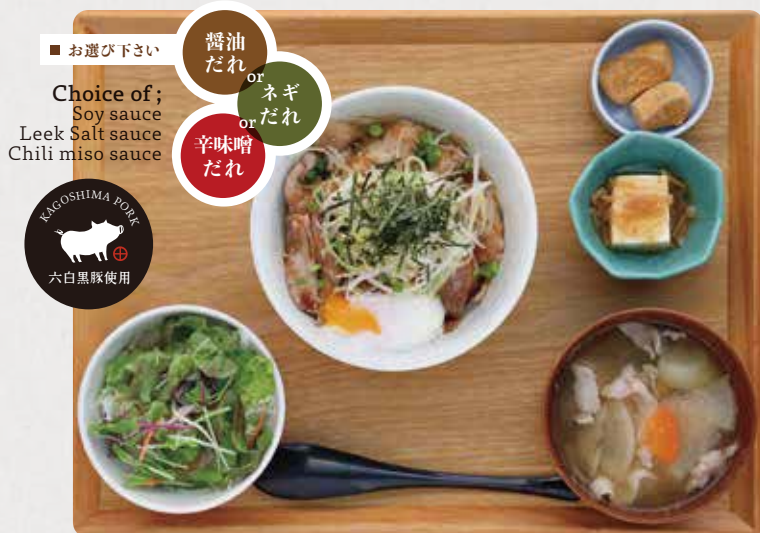
toppings
トッピング ¥110

アボカド Avocado

温玉 Half boiled egg

キムチ Kimchi

とろろ Pounded yam



■ お選び下さい

Choice of ;
Soy sauce
Leek Salt sauce
Chili miso sauce

醤油
だれ

or
ネギ
だれ

or
辛味噌
だれ

名物

Sauteed pork & half boiled egg rice bowl

網焼き黒ぶた井 温玉のせ

¥1,380

香ばしく焼き上げた六白黒豚を
特製ダレ、とろろ卵と絡めて!

特定原材料：豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま / 乳

Sauteed pork,
punded yam & wasabi rice bowl

六白黒豚
とろろわさび井

¥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

Avocado, half boiled egg
& sauteed pork rice bowl

六白黒豚
温玉アボカド井

¥1,450

とろろ卵とアボカド。

特定原材料：
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 卵 / 乳

Avocado, pounded yam
& sauteed pork rice bowl

六白黒豚
とろろアボカド井

¥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

・ 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



六白黒豚使用



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!



六白黒豚使用



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

ごはん・サラダ・豚汁 おかわり無料！







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





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

ごはん・サラダ・豚汁 おかわり無料！









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





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 loin cutlet w/ garlic steak
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

選べるミックスフライ定食

柔らかヒレカツと海老フライ、さらにもう1種類の
お好きな揚げ物が選べる、大満足ミックスフライ定食が登場！



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 + カキフライごはん
¥1,630

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



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스티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



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

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



Udon & soba, seasonal templa & 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み合わせ！

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스티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っぶりのあんで。

豚肉と
色どり野菜のみぞれあん



¥880

*Fried pork with
vegetable & turnip puree*



*Butter sautéed
Bamboo shoot steak*

¥760

たけのこステーキ

パターの香りがたまりません。



¥770

*Fried prawn
with mayonnaise sauce*

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。



*Onion, avocado salad
with spicy pork, bolonaise
and raw egg yolk*

¥880

玉子からめて召し上がって下さい。

新玉ねぎとアボカド、
六白黒豚ピリ辛とぼろのサラダ



*Spring vegetables
tempura*

¥830

春野菜の天ぷら

鹿春の野菜をサクッと天ぷらで。

*Pork belly & fried tofu soup
minced umami pickles topping*



¥880



体にしみるやさしい味です。

カリカリ梅とクレソン、
六白黒豚バラの揚げ出し豆腐

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	比べると… 少し長め 8ヶ月以上
【生まれる頭数】	12頭	比べると… 少し少なめ 6～8頭
【出荷する大きさ】	100kg	比べると… 少し軽め 70～80kg
【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	希少！ 鹿児島県内 (証明された豚のみ)

だから「六白黒豚」の特徴は…

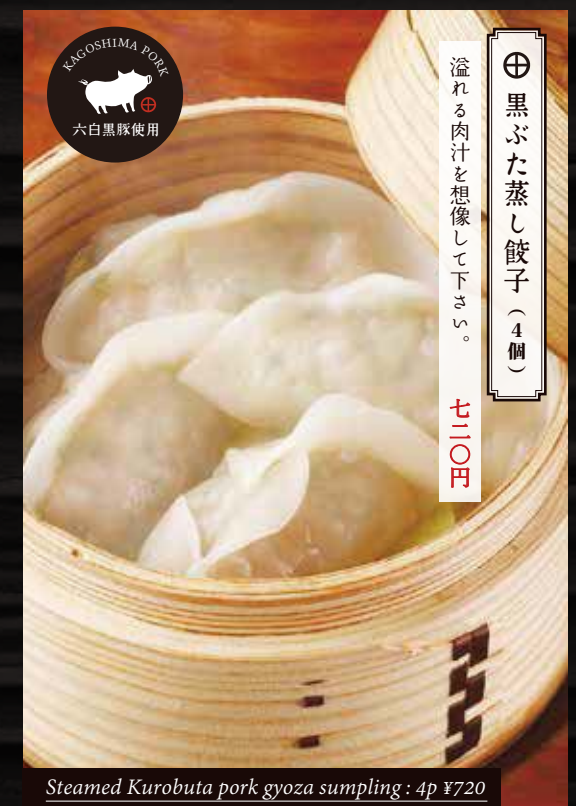
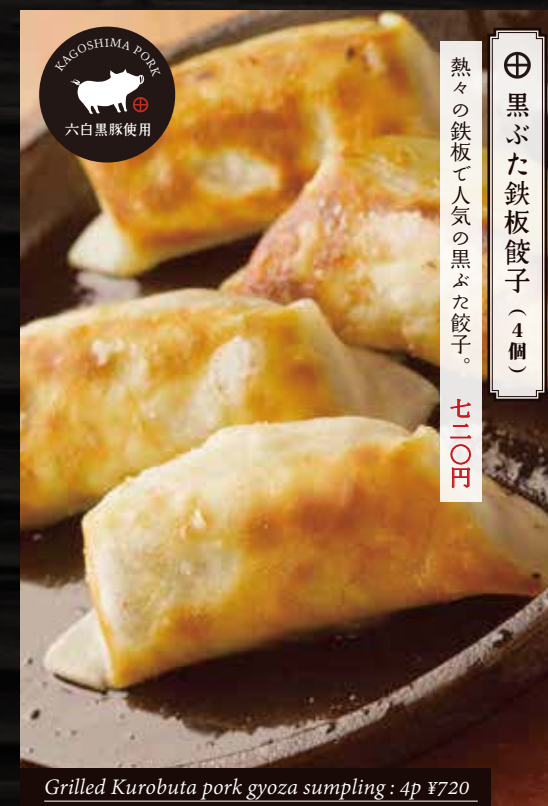
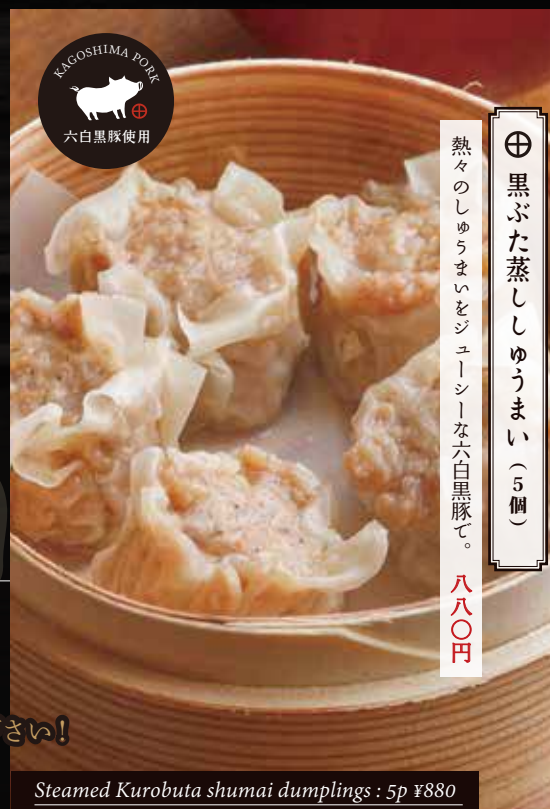
1. 肉の繊維が繊細なので歯切れがよく「やわらかい」
2. 溶解温度が高いため脂が「さっぱり」
3. 中性糖やアミノ酸が多く肉の「旨味・甘味」が強い
4. 飼料・生育環境が違うので豚肉特有の「臭みがない」

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



価格は税込み表示です。

前菜・肴

てらだや 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きます。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、手作りだからこその優しい味を味わえます。



Broiled Kagoshima Herrings : ¥418

⊕ きびなご炙り焼き

鹿児島直送！香ばしく焼き上げました。

四一八円



Fried fish dumpling : ¥830

⊕ 串木野直送 寺田屋のつけ揚げ（さつまあげ）

寺田さんの「手作り」にこだわったつけ揚げです。

八三〇円

価格は税込み表示です。

野菜

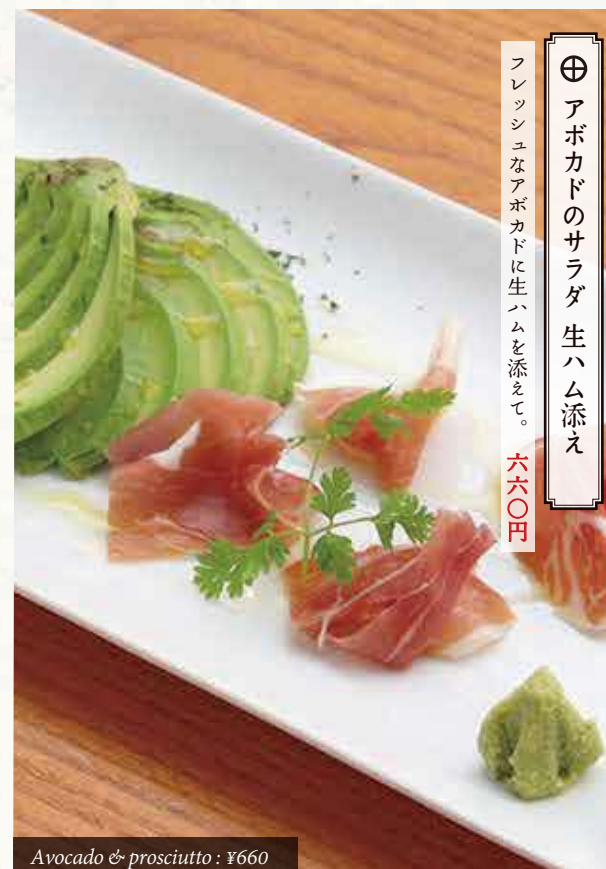


Fried burdock & ginger pork salad: ¥880

⊕ 揚げゴボウと生姜焼きのサラダ

サクサクとぽうが Good 食感♪

八八〇円



Avocado & prosciutto : ¥660

⊕ アボカドのサラダ 生ハム添え

フレッシュなアボカドに生ハムを添えて。

六六〇円

価格は税込み表示です。



Green salad w/ dried NORI seaweed: ¥770

⊕ 韓国海苔のグリーンサラダ

新鮮野菜に韓国風醤油ベースドレッシングで。

七七〇円

逸品 - いっぴん -





⊕ 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**

Steamed pork soup dumplings : ¥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**

Boiled pork dumplings w/ Chinese chili sauce : ¥720



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

Roppaku kurobuta pork loin tonkatsu : ¥1,430



⊕ 揚げたて厚揚げ たつぷり薬味のせ
たつぷりのネギと花かつお、鹿児島醤油で。 **七三〇円**

Deep fried tofu : ¥730

BROILING

炙り焼き -あぶり焼き-



⊕ 豚カルビの炙り焼き
炙り焼きの定番、脂ののった三枚肉。 **七七〇円**

Grilled pork galbi : ¥770



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

Grilled pork neck : ¥770



⊕ タンの炙り焼き
コリコリとした食感、特製ダレでどうぞ。 **七七〇円**

Grilled pork tongues : ¥770

価格は税込み表示です。

価格は税込み表示です。

鉄板 - てっばん -

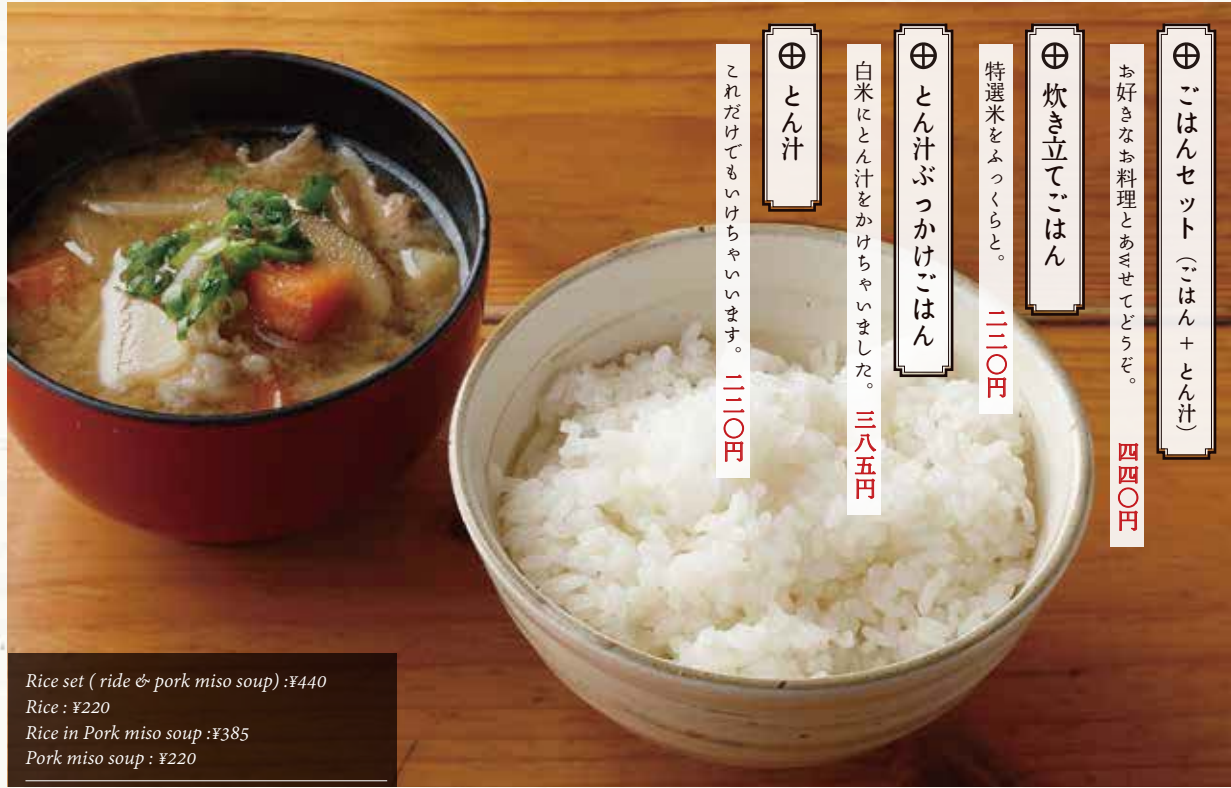


価格は税込み表示です。

ご飯物 - ごはんもの -



価格は税込み表示です。



- ⊕ ごはんセット (ごはん + とん汁)
 お好きなお料理とあわせてどうぞ。 四四〇円
- ⊕ 炊き立てごはん
 特選米をふっくらと。 二二〇円
- ⊕ とん汁ぶっかけごはん
 白米にとん汁をかけちゃいました。 三八五円
- ⊕ とん汁
 これだけでもいけちゃいます。 二二〇円

KIDS PLATE

お子様プレート

ジュースとおもちゃ付き！

ジュースをお選びください ●オレンジ ●アップル

- ・カレープレート
 - ・うどんプレート
- 各 750円



※付け合せが変わる場合がございます

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

価格は税込み表示です。

DESSERT

甘味 - かんみ -



⊕ 胡麻だんご
 熱々のおいしさ。 五八〇円



⊕ さくらじま黒糖アイス
 本場鹿児島島の黒糖を使った、お酒のつまみにもなる絶妙なデザート。 五五〇円



⊕ 本日のアイス
 内容はスタッフにお尋ね下さい。 三八〇円



⊕ わらび餅
 食後の小さな贅沢。 二五〇円



⊕ ガトーショコラ
 しつとりと仕上げました。 五四〇円

価格は税込み表示です。