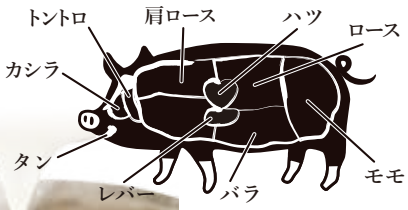
六白黒豚とは・・・

鹿児島県黒豚生産者協議会会員
鹿児島県肝属群吾平町麓３６３８１３
（有）鎌田養豚

鹿児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。



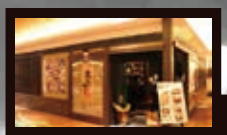
鹿児島市内から桜島フェリーで海を渡り、
錦江湾をぐるりと回遊するように
車で走ることおよそ二時間。
文字通り澄みきった空気。
潤いのある光と緑に囲まれた
文句なしの環境の中に、鎌田養豚場はあります。

代表取締役
田中 義和 氏

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ときが多々ある…
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

ロース+モモ+バラ+季節のお野菜+お好きなスープ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 1,750円（税抜）

※2人前より承ります

イベリコ豚バラ肉使用

¥150 税抜

追加タレ

無添加黒ぶたやポン酢

どのスープでもさっぱり食べたい方におすすめ。
※昆布だしをお選びのお客様にはセットでお出ししております。

選べる選スープ

お好きな2種をお選びください。

ROPPAKU KUROBUTA from KAGOSHIMA
SHABU-SHABU ¥1,750
Thin slices of pork and vegetables parboiled in hot soup.

濃厚とんこつ

昆布だし

滋味かつおだし

ピリ辛チゲ

薬膳火鍋

季節のスープ.1
ごま豆乳

季節のスープ.2
あごだし

黒ぶたや⊕

黒ぶたやおすすめ

本当に

美味しいしゃぶしゃぶの食べ方

1

まずお肉・・・

ではなく、

野菜を先に入れて

「さっと」一煮立ちさせる

2

「さっと」野菜に

火が入ったら

中火～弱火にする

3

さあ！

お肉をしゃぶしゃぶ

ポイントは

火を入れ過ぎない事と

沸騰する「手前」

でゆっくりしゃぶしゃぶ

4

お好みで野菜を

お肉で巻いて

一緒に食べても OK

おまけ・・・にんにく、しょうがなどトッピングを使って、味の変化を楽しむも良し

追加メニュー

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

- ロース 930 円
- バラ 830 円
- モモ 730 円
- 3 種盛り合わせ 1,230 円
  (ロース＋バラ＋モモ)

- ねぎロース 1,030 円
- ねぎバラ 930 円
- ねぎモモ 830 円

- お野菜盛り合わせ 700 円
- きのこ盛り合わせ 580 円
- マロニーちゃん 300 円
- 豆富半丁 300 円
- 菊ちゃんたまご 100 円

- 無添加黒ぶたやポン酢 150 円

- 〆のうどん 1人前 280 円
- 〆の雑炊 1人前 300 円
  (たまご・薬味付き)
- 〆のラーメン 1人前 300 円

夜ごはん

[すべてのごはん]
おかわり無料

※当店のご飯はヘルシーな
[十穀米] を使用しております。

NO!
ごはん、サラダの
シェア
お断り!

[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 ゴマ

とんテキアボカド丼 ¥1,280 +税

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

選べるタレ
しょうゆ
or
ネギ塩
or
ネギみそ

[温玉]を
[生玉子]に
変更できます!

アレルギー表示：卵 大豆 小麦 ゴマ 豚肉

網焼き黒ぶた丼 温玉のせ ¥1,130 +税

とろ〜りたまごを絡めてどうぞ!

アレルギー表示：小麦 卵 大豆 ゴマ 豚肉

和風ローストポーク丼 ¥1,280 +税

柔らかくローストしたお肉をたっぷり盛りつけ、特製のタレで。

US産肩ロース使用

とろろ
わさび丼に
トッピング!

アレルギー表示：小麦 大豆 ゴマ 豚肉

とろろわさびぶた丼 ¥1,130 +税

人気の黒ぶた丼にヘルシーなとろろをのせて。

お好み トッピング
¥100+税

●とろろ

●アボカド

●温玉

ドリンク セット
¥200+税

- ●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

NO! たまごの シェア お断り!

たまごの おかわり自由!
+100+税
定食をご注文の お客様限定です

アレルギー表示：小麦 大豆 ゴマ

ねぎトロアボカド丼 ¥1,200+税

相性抜群のコンビ。わさび醤油でどうぞ!

アレルギー表示：卵 大豆 小麦 ゴマ 豚肉

アボカドちらし丼 温玉のせ ¥1,200+税

色々な具材に温玉をのせて。

アレルギー表示：小麦 大豆 ゴマ 豚肉

肩ロース香味揚げ丼 ¥1,180+税

しょうがダレに漬けた肩ロースをサクッと揚げました!

カナダ産肩ロース使用

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 ¥1,280+税

黒ぶたやの本格麻婆を見た目と味でお楽しみください。

○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。

夜ごはん

［すべてのごはん］
おかわり無料
※当店のご飯はヘルシーな
［十穀米］を使用しております。

［サラダ］［とん汁］
おかわり無料

揚もの

アレルギー表示：小麦 卵 大豆 ゴマ 豚肉 乳

黒ぶたカツ重 ¥1,290 +税

ボリューム満点のとんかつをとろとろ卵とご一緒に。

US産黒豚使用

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ 牛肉 エビ

ハンバーグ＆エビフライ定食 ¥1,280 +税

みんな大好き最高のコンビメニュー。ハンバーグソースはさっぱり和風おろしで。

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 ¥1,280 +税

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 ¥1,280 +税

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 ¥1,180 +税

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
¥100+税

●とろろ

●アボカド

●温玉

ドリンク セット
¥200+税

- ●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

たまごの シェア お断り!

たまごの おかわり自由!
+100+税
定食をご注文の お客様限定です

焼もの

アレルギー表示：豚肉 大豆 ゴマ

特選バラ焼肉重 ¥1,280+税

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 ¥1,200+税

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

セイロ蒸しを 玉子かけごはん でどうぞ!

アレルギー表示：大豆 ゴマ 豚肉

たっぷりお野菜のセイロ蒸しごはん ¥1,200+税

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で。

イベリコ豚使用

麺もの

選べるつゆ
冷 だしの効いた さっぱりつゆ
or
温 バラ肉と長ねぎの 濃厚魚介風味つゆ

うどんの 温かいつゆに!

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ

ざるうどんとミニ黒豚丼 ¥1,130+税

つるつるうどんと、ミニ黒ぶた丼のお得なセット。

選べるつゆ
冷 だしの効いた さっぱりつゆ
or
温 バラ肉と長ねぎの 濃厚魚介風味つゆ

そばの 温かいつゆに!

アレルギー表示：蕎麦 大豆 ゴマ 豚肉 卵 小麦

セイロ蕎麦とミニねぎとろ丼 ¥1,200+税

つるりと喉越しのいい蕎麦と人気のミニねぎとろ丼のセット。

○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。

全国で認められている知覧茶を育む大地に菊永エッグファームの農場があります。ここ鹿児島県南九州市の知覧町で 1970 年（昭和 45 年）から養鶏業を営んでおります。当時 500 羽から事業を開始し、現在では 72,000 羽を飼養するまでになりました。特にニワトリの飼育環境には注意を払い栄養のバランス、安全性に配慮したエサを与え、安心で安全なたまごを生産しています。抜群の空気と抜群の土、そこには未来の食卓を支える環境が整っています。

新鮮な卵は「美味しい」という事を改めて私たちは伝えていきたい。そんな思いを形にするために「たまごの菊ちゃん」はできました。飼料、環境、忘れられてしまった自然本来の姿、そんな環境にこだわって出来た卵は食べた人皆を虜にしてしまうそんな新鮮卵を使った料理をご用意いたしました。素材本来の旨味を楽しめるものからシェフオリジナルのアレンジを加えたものまで、黒ぶたやの「卵料理」ここに完成です。

鶏卵は栄養価が高く、特に良質な動物性タンパク質を豊富に含むほか、卵黄にはビタミン A、ビタミン D、ビタミン E や、リン、鉄、カルシウムといったミネラルが含まれています。世界的にも動物性のタンパク質の摂取源として一般的な食材です。ベジタリアンにも、無精卵だけは動物を傷つけることなく入手できる食材として、食べてもよいとする主義もあり、中国の精進料理でも使われる例があるようです。

鹿児島 TKG（たまごかけごはん）¥350

小さい釜たまうどん ¥450

たまごとトロロの鉄板焼き ¥580

レモンをギュッと絞ってどうぞ。

さっぱりポン酢で。

新おすすめ

KUOBUTAYA New Recommendations.

はじめました

シェフ　山田幸伸

APPETIZERS

前菜・肴 -ぜんさい・さかな-

⊕さっぱりネギ塩やっこ

ヘルシーな豆富にさっぱり塩ダレ。五〇〇円

Green onion & tofu: ¥500

⊕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。五〇〇円

Avocado & raw ham: ¥500

⊕炙り生ハムの刺身 鹿児島油で

US産ロース使用

柔らかいローストの表面を炙ってタタキ風に。五〇〇円

Broiled raw ham: ¥500

⊕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。五〇〇円

Garlic french fries: ¥500

価格は税抜表示です。会計時には別途消費税を頂いております。

VEGETABLES

野菜 -やさい-

⊕春たまねぎのサラダ

さっぱり浅漬け風の人気メニュー。
四〇〇円

Spring onion salad: ¥400

⊕韓国海苔のグリーンサラダ

新鮮レタスとベビーリーフ、韓国風醤油ベースのドレッシングで。
五八〇円

Dried seaweed salad: ¥580

⊕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ッと蒸し上げました。おろしポン酢でさっぱりとお楽しみ下さい。
七八〇円

イベリコ豚使用

Steamed pork & seasonal vegetables: ¥780

⊕ローストポークサラダ

旨味を引き出すさっぱりおろしソースで。
六五〇円

US産肩ロース使用

Roast pork salad: ¥650

⊕塩昆布たたきゅうり

さっぱり浅漬け風の人気メニュー。
四〇〇円

Salty kelp & cucumber: ¥400

価格は税抜表示です。会計時には別途消費税を頂いております。

SPECIAL DISHS

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フワに仕上げました。 五八〇円

Teppanyaki, yam & egg: ¥580

⊕ 黒豚蒸し餃子

溢れる肉汁を想像してください。 四個 六〇〇円

Steamed dumplings: ¥600

⊕ 鉄板チョリソー

熱々の鉄板で！ 七〇〇円

Chorizo: ¥700

⊕ 黒豚鉄板餃子

熱々の鉄板で人気の黒ぶた餃子。 四個 六〇〇円

Grilled dumplings: ¥600

⊕ 肩ロースのグリル ～さっぱりおろしポン酢で～

黒ぶたや自慢の逸品です。 九八〇円

Grilled pork shoulder: ¥980

価格は税抜表示です。会計時には別途消費税を頂いております。

SPECIAL DISHS

黒ぶたやの逸品 -いっぴん-

⊕トマトの肉巻きグリル

イベリコ豚でトマトを包み、香ばしく仕上げました。 五八〇円

Grilled tomato: ¥580

⊕アスパラの肉巻きグリル

レモンをギュッと絞ってどうぞ。 六〇〇円

Grilled dumplings: ¥600

⊕トロたくユッケ

刻んだたくあんの食感がアクセント。 六〇〇円

Yukhoe w/ Pickled Radish: ¥500

ご飯物 -ごはんもの-

RICE

⊕キムチチャーハン

キムチチャーハン職人登場！ 八三〇円

Fried rice w/kimchi: ¥830

⊕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。 各五〇〇円

Grilled Pork Roce bowl
soy sauce or salt sauce: ¥500

⊕ごはん

雑穀米をふっくらと。 二二〇円

Rice: ¥220

⊕とん汁

これだけでもいけちゃいます。 三〇〇円

⊕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。 四〇〇円

⊕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！ 五〇〇円

Rice set: ¥500
Rice with pork miso soup on top: ¥400
Pork miso soup: ¥300

※とん汁のお肉はUS産バラ肉を使用。

価格は税抜表示です。会計時には別途消費税を頂いております。

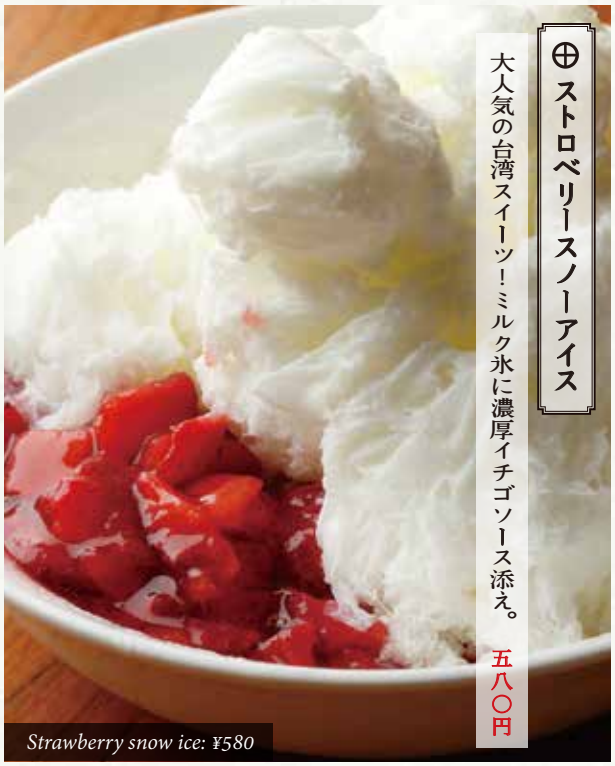
DESSERTS

甘味 - かんみ -

⊕ マンゴースノーアイス

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。五八〇円

Mango snow ice: ¥580



⊕ ストロベリースノーアイス

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。五八〇円

Strawberry snow ice: ¥580

⊕ 炙りスイートポテト

優しい甘さの紫芋と濃厚バニアアイス。四〇〇円

Broiled sweet potato & vanilla icecream: ¥400

⊕ レアチーズケーキ

濃厚チーズケーキです。四〇〇円

Cheese cake: ¥400

⊕ 本日のアイス

内容はスタッフにお尋ね下さい。三〇〇円

Today's icecream: ¥300

⊕ あったかガトーショコラ バニラアイス添え

濃厚ショコラとバニラアイス。四五〇円

Gateau chocolat: ¥450

おすすめ ソフトドリンク

⊕おすすめフロート コーラ／メロンソーダ／コーヒー

あなたは何派ですか？？ 四〇〇円

Float cola / Melon Soda: ¥400

おすすめ アルコール

「香（こう）ばし茶」割り

和食屋のおやじさんが開発した、
こだわりの玄米緑茶で焼酎を割りました。
こちらはお酒です。

たっぷり大容量！

国産抹茶
静岡産緑茶葉
国産玄米

一杯目
400円

おかわり
（焼酎とお水をお入れします）
200円

グラスに
ティーバックを入れて
いい感じに
カチャカチャして下さい。