

# 六白黒豚とは・・・

(有) 鎌田養豚

鹿児島県黒豚生産者協議会会員  
鹿児島県肝属郡吾平町麓363813

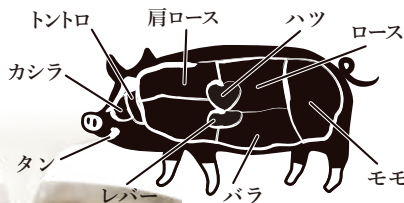
鹿児島産純粋黒豚の中でも流通量の1%にも満たないため、幻とも言われる最高クラスのブランドを誇る『六白黒豚』は、体に六ヶ所白い部分があるのが特徴。餌にサツマイモなどの植物性飼料を配合し、きめが細かく、歯切れが良いお肉です。アミノ酸の量が多いため、肉質が柔らかく、ほのかな甘みを持っています。また、薬膳同様に、

**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。

きもつきぐんあいらちよう  
肝属郡吾平町



代表取締役  
田中義和氏



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、鎌田養豚場があります。

## 名物



## とんこつしゃぶしゃぶとは・・・

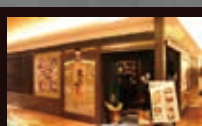
生産者である田中さんは「一生懸命育てている豚を、屠殺することは正直悲しくなるときが多々ある…だから料理する人も無駄なく美味しい料理を創って欲しいし、食べる方も残さず食べて欲しい」と常々おっしゃっています。そんな思いから、骨もただ捨てるのではなく、骨からも美味しいスープが出来上がりました。長時間煮込んだ、コラーゲンたっぷりのとんこつスープをご堪能ください。



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

しゃぶしゃぶ

夜の

鹿児島六白黒豚  
使用しています！

# 食べ放題

お席 90分 / L.O. 60分

お肉三種 コース

お一人様

3,500円

お肉二種 コース

お一人様

3,000円

全ドリンク飲み放題

+1100円

ソフトドリンク飲み放題

+550円

◆小学生のお子様は 1,650円 (二種コースは 1,200円)、小学生未満のお子様は無料

◆クーポン等、併用不可

◆お客様へのお願い

黒ふたやでは、農家の皆さんが育ててくれた大切な黒豚や野菜を無駄にしたくないと考えております。  
追加メニューは残さずお召し上がり頂ける量をご注文ください。  
また、より多くのお客様にお楽しみ頂けますようご利用時間の厳守にご協力をお願い致します。



しゃぶ  
しゃぶ

夜の

# 食べ放題

お席 90分 / L.O. 60分

お好きな2種類！

選べるスープ

● 麻辣火鍋だし

● 昆布だし

● 胡麻豆乳だし

● 濃厚とんこつだし

● 滋味かつおだし

● ピリ辛チゲだし

● あごだし

● ゆず塩だし

● 旨味野菜だし

おすすめのズ

「麻辣雑炊」

花椒の痺れる辛さがクセになる。

おすすめのズ

「玉子雑炊」

お鍋の出汁のベーシックボン酢で美味しく召し上がれ！

おすすめのズ

「胡麻豆乳うどん」

ゴマの風味とコクのあるスープ。

おすすめのズ

「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。

おすすめのズ

「出汁そば」

鹿児島定番のしゃぶしゃぶスタイル。

おすすめのズ

「辛ラーメン」

ピリッと効いた旨辛さ。

おすすめのズ

「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。

おすすめのズ

「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。

おすすめのズ

「うどん・ラーメン」

野菜の旨みがギュッと詰まったコクのあるスープ。



おかわり自由！

追加メニュー

お肉

- ・ 六白黒豚モモ
- ・ 六白黒豚バラ
- ・ 六白黒豚ロース（3500円コースのみ）

お野菜  
ほか

- ・ お野菜盛り合わせ
- ・ キャベツ
- ・ レンコン
- ・ もやし
- ・ 長ねぎ
- ・ 白髪ねぎ
- ・ ブロッコリー
- ・ ナス
- ・ 人参
- ・ 大根
- ・ サツマイモ
- ・ チンゲン菜
- ・ えのき
- ・ しめじ
- ・ きくらげ
- ・ マロニー
- ・ 豆腐
- ・ 水餃子
- ・ ソーセージ

メ  
(しめ)

- ・ うどん
- ・ ラーメン
- ・ そば
- ・ 雑炊セット

ごはん  
もの

- ・ ごはん
- ・ とろろごはん
- ・ ミニ黒ふた丼（醤油）
- ・ ミニ黒ふた丼（ネギ塩）
- ・ カツオゆかりごはん
- ・ 高菜ごはん

薬味

- ・ 生たまご
- ・ わさび
- ・ 柚子胡椒
- ・ おろし生姜
- ・ 豆板醤
- ・ コチュジャン
- ・ ポン酢
- ・ 鬼おろし
- ・ 小ねぎ
- ・ 刻みカリカリ梅



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

1,980 円

※2人前より承ります



1

2

黒ぶたや自慢のしゃぶしゃぶスープから、好きな2種をお選び下さい。

Please choose 2 kind of shabu shabu soup from below.

### ● 麻辣火鍋だし

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  
ボ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。



### ● ゆず塩だし

おすすめのメ 「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。



### ● 旨味野菜だし

おすすめのメ 「うどん、ラーメン」

野菜の旨みが  
ギュッと詰まった  
コクのあるスープ。



## 追加メニュー / Extra



ロース  
Pork loin

1020

白髪ネギ  
Green onions

300

めのうどん  
Udon

1人前 310

バラ  
Pork ribs

830

えのき  
Enokitake

250

めのそば  
Soba

1人前 310

モモ  
Pork ham

800

しめじ  
Shimeji

250

めのラーメン  
Udon

1人前 330

お肉3種盛合せ 1,350  
(ロース / バラ / モモ)  
Pork loin / ribs / ham set

マロニーちゃん  
Dried MALONIE noodle

330

めの雑炊 1人前 330  
(たまご・薬味付き)  
Rice & egg 'Zosui' set

豆腐半丁  
Tofu

330

お野菜盛合せ  
Vegetables set

770

生たまご  
Egg

110

● 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

+150円で  
「温玉トッピング」  
できます

+150円で  
「とろ〜りチーズ  
トッピング」  
できます

土鍋で味噌カツごはん 1580円

大人気のみそカツの復活です！  
今回はとろ〜りチーズのトッピングもご用意しました！  
アレルギー：豚肉/小麦/大豆/卵/ゴマ/乳/ラノ



冬野菜と六白黒豚バラの  
生姜みぞれ鍋 1580円

生姜香る冬野菜と六白黒豚バラのツグツグ鍋。  
アレルギー：豚肉/小麦/大豆/卵/ゴマ/乳/ラノ



黒ぶたやの

# 冬のもったかメニュー

石焼麻婆豆腐ごはん 1580円

黒ぶたやの秘伝麻婆を見た目と味で  
お楽しみください。  
アレルギー：豚肉/小麦/大豆/ゴマ



明太クリームうどんと  
選べるミニ丼のセット 1480円

出汁が効いた自家製クリームソースと個性抜粋の  
あったかいうどんです。  
アレルギー：小麦/大豆/ゴマ/セサミン/鶏肉/卵/乳/ラノ/豚肉



冬野菜ときのこの  
蒸ししゃぶごはん 1580円

冬野菜と六白黒豚バラをせいろで  
蒸してお待ちしております。  
アレルギー：豚肉/大豆/小麦/卵/ゴマ/乳/ラノ

# 丼もの



ごはん大盛り無料！



サラダ、豚汁おかわり無料！



アレルギー表示：豚肉 大豆 ゴマ 小麦 卵 乳製品

とろたまカツ丼

¥1,480

たまごでとじないサクサクカツ丼

US産ローズ使用

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：豚肉 大豆 ゴマ 小麦 卵

網焼き黒ぶた丼 温玉のせ

¥1,380

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 豚肉 大豆 ゴマ やまいも

とろろわさびぶた丼

¥1,380

人気の黒ぶた丼に、ヘルシーなとろろを乗せて！

鹿児島県産六白黒豚使用



アレルギー表示：豚肉 大豆 ゴマ 小麦 乳

梅しそ黒ぶた丼

¥1,380

自家製の梅ダレの塩味で豚の甘さを引き立てます！

鹿児島県産六白黒豚使用

## 丼メニューにはすべて

- ・サラダ
- ・豚汁
- ・小鉢付き



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ サバ 山芋

とろろ月見黒ぶた丼

¥1,380

人気のとろろぶた丼に卵黄乗せました！よく混ぜてお召し上がりください！



アレルギー表示： 豚肉 大豆 ゴマ 小麦 卵

キムマヨ黒ぶた丼

¥1,380

黒ぶた丼にキムチとマヨネーズがたっぷり美味しく！

鹿児島県産六白黒豚使用

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： 豚肉 大豆 ゴマ 小麦 卵

網焼き黒ぶた丼

¥1,280

黒ぶたやの定番人気ぶた丼！3種類のタレからお好きな味をお選びください

鹿児島県産六白黒豚使用

## お好みトッピング



・とろろ  
¥150



・アボカド  
¥150



・温玉  
¥150



・キムチ  
¥100



・生玉子  
¥100

## プラス一品！

・ミニそば/ミニうどん ¥250





サラダ・豚汁・小鉢付



絶対おすすめ!

TOPPING  
チーズソース  
¥200

# 鉄板 ガッツ フライ



とんてき&アボカド ¥1480

アレルギー：豚、大豆、小麦、ゴマ、乳製品、リンゴ



とんてき&ねぎ塩カルビ ¥1580

アレルギー：豚、大豆、小麦、ゴマ、乳製品、リンゴ



とんてき&ポーク南蛮 ¥1580

アレルギー：豚、大豆、小麦、ゴマ、乳製品、リンゴ

■他トッピング

- ・アボカド 150円
- ・温玉 150円



絶対おすすめ!  
TOPPING  
チーズソース  
¥200

豆腐ロコモコ&アボカド ¥1480  
アレルギー：豚、大豆、小麦、ゴマ、乳製品、リンゴ

# 鉄板豆腐 ロコモコ



豆腐ロコモコ&ねぎ塩カルビ ¥1580  
アレルギー：豚、大豆、小麦、ゴマ、乳製品、リンゴ

豆腐ロコモコ&ポーク南蛮 ¥1580  
アレルギー：豚、大豆、小麦、ゴマ、乳製品、リンゴ

## 選べる麺もの



サラダおかわり無料! ※小鉢付き

選べる麺

+

選べるミニ丼

石臼挽き  
信州そば  
使用



アレルギー表示: 小麦 豚肉 ゴマ ゼラチン サバ 卵 乳

柚子香る豚バラときのこのあったかつけそば ¥1,480

黒豚の旨みが出た熱々のつけ汁で。お好みでゆず胡椒を入れてどうぞ。



アレルギー表示: 小麦 大豆 ゴマ ゼラチン 蕎麦 卵 乳 リンゴ 豚肉

明太クリームうどんと選べるミニ丼のセット ¥1,380

出汁が効いた自家製クリームソースと相性抜群の明太子のあったかいうどんです。

\*お好きなミニ丼を一種類お選びください

+100円で「ミニ黒ぶた丼」に変更できます!



・ミニ黒ぶた丼(ネギ塩)  
・ミニ黒ぶた丼(醤油)

### 選べるミニ丼

- ・ミニとろろごはん
- ・高菜ごはん

- ・TKG
- ・カツオゆかりごはん



ミニとろろごはん



高菜ごはん



TKG



カツオゆかりごはん

# 選べる麺もの



サラダおかわり無料! ※小鉢付き

選べる麺

+

選べるミニ丼

石臼挽き  
信州そば  
使用



アレルギー表示: 小麦 大豆 ゴマ ゼラチン サバ 卵 乳  
ざるそばと選べるミニ丼のセット ¥1,280  
ざるそばとセットのミニ丼を6種類からお選びください



アレルギー表示: 小麦 大豆 ゴマ ゼラチン サバ 卵 乳  
ざるうどんと選べるミニ丼のセット ¥1,280  
ざるうどんとセットのミニ丼を6種類からお選びください。



アレルギー表示: 小麦 大豆 卵 豚肉 ゴマ エセ サバ  
豚骨つけめんと選べるミニ丼のセット ¥1,480  
特製魚介トンコツつけめんとセットのミニ丼を6種類からお選び下さい

重



ごはん・サラダ・豚汁おかわり無料! ※小鉢付き

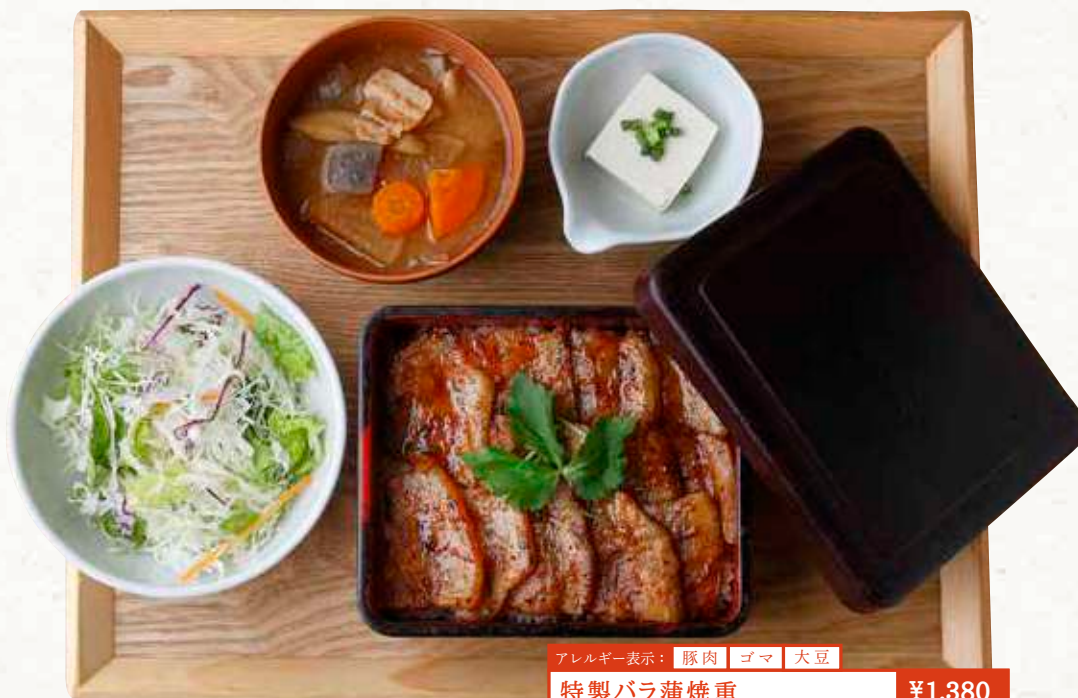


アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ

ネギ塩レモンのカルビ重

¥1,380

たっぷりネギと厚切りカルビ肉をさっぱり塩だれで



アレルギー表示: 豚肉 ゴマ 大豆

特製バラ蒲焼重

¥1,380

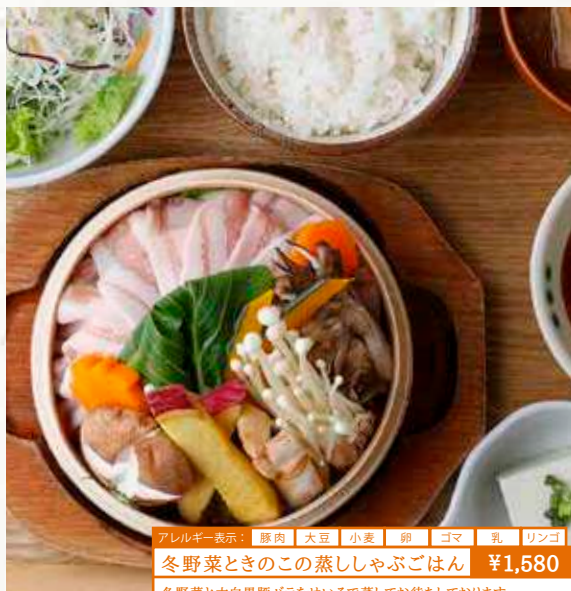
特製の味噌ダレに漬けこんだカルビ肉を香ばしく焼き上げました

国産バラ肉使用

# 定食



ごはん・サラダ・豚汁おかわり無料! ※小鉢付き

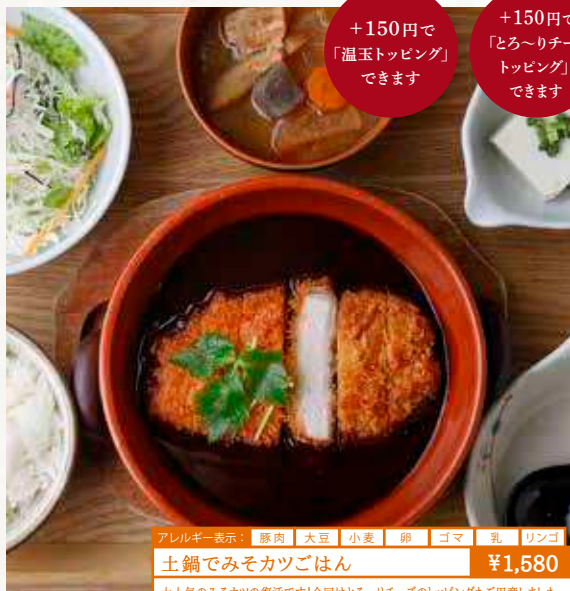


アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ 乳 リンゴ

冬野菜ときのこの蒸ししゃぶごはん ¥1,580

冬野菜と六白黒豚バラをせいろで蒸してお待ちしております。

US産ロース使用

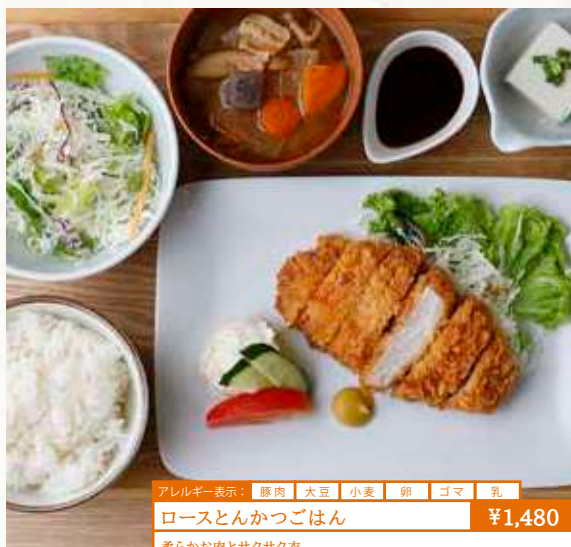


アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ 乳 リンゴ

土鍋でみそカツごはん ¥1,580

大人気のみそカツの復活です!今回はとろ〜りチーズのトッピングもご用意しました。

US産ロース使用

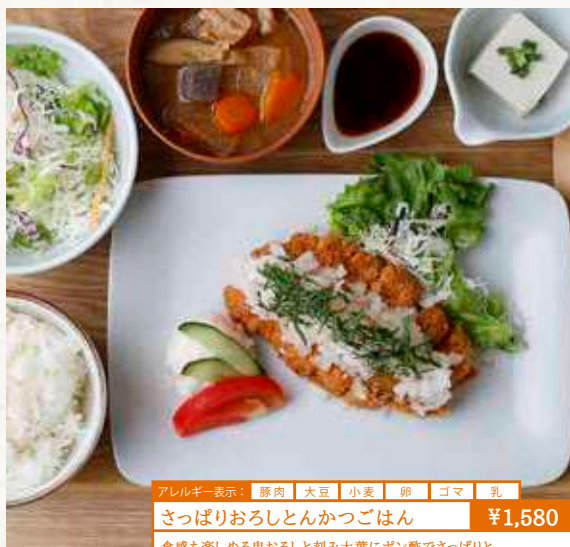


アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ 乳

ロースとんかつごはん ¥1,480

柔らかお肉とサクサク衣。

US産ロース使用



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 ¥1,580

食感も楽しめる鬼おろしと刻み大葉にポン酢でさっぱりと。

US産ロース使用

## お好みトッピング



・とろろ  
¥150



・アボカド  
¥150



・温玉  
¥150



・キムチ  
¥100



・生玉子  
¥100

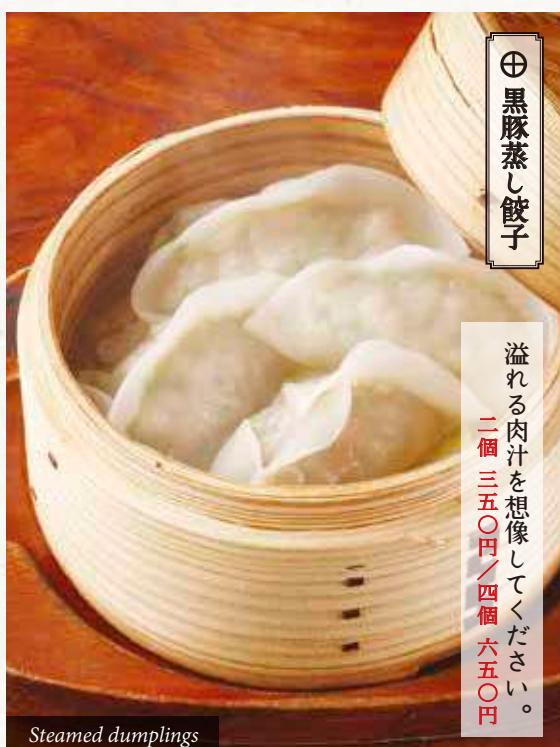
## プラス一品!

・ミニそば/ミニうどん ¥250



# 黒ぶたの逸品

- いっぴん -



# ご飯物 - ごはんもの -



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

⊕ 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



⊕ 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産バラ肉を使用。

# 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。  
三〇〇円

Green onion & tofu: ¥300



⊕ アボカドの刺身

フレッシュなアボカド。  
六五〇円 (ハーフサイズ 三九〇円)

Avocado: ¥650 / Half: 390



⊕ 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。  
三〇〇円

Salty kelp & cucumber: ¥300



⊕ 白菜キムチ

テーブルの上いつでも。  
三〇〇円

Kimchi: ¥300



⊕ フライドポテト

なんだかんだフライドポテトって  
美味しいですね。  
四〇〇円

Fried potato: ¥400

セット  
ドリンク

お食事とセットでお得！

+100

- ・アイスコーヒー
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース

- ・アイスティー
- ・アップルジュース
- ・ウーロン茶

- ・ジャスミン茶

+150

- ・アイスカフェオレ
- ・ジンジャエール
- ・コーラ
- ・ホットコーヒー

## SET MINI DESSERT

ALL 200yen

- ・ミニアイス(パニラ)
- ・ミニアイス(ストロベリー)
- ・ミニアイス(ヨーグルト)
- ・ミニレアチーズケーキ
- ・ミニいちごケーキ
- ・ミニロールケーキ(ショコラ)
- ・ミニロールケーキ(抹茶)

お好きな組み合わせで！

2種盛り 350円

3種盛り 500円



## ビール : Beer



・生ビール キリン一番搾り

Beer 580



・瓶ビール キリンクラシックラガー

Beer(Classic) 650



・ノンアルコールビール キリン 零 ICHI

Non-alcoholic Beer 480



・シャンディガフ

Shandigafu 550

## 焼酎グラス : Glass Sho-chu



◆小鹿

Kojika

530



◆二階堂

Nikaido

530



◆黒霧島

Kurokirishima

530



## サワー各種 : Soul



・氷結レモンサワー

Fresh Lemon Sour 600



・グレープフルーツサワー

Grapwe fruit 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

・無糖茶ハイ

High-Ball(Non suger 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 |



## ソフトドリンク各種 :Soft Drink

---

|               |                  |     |
|---------------|------------------|-----|
| ・コーラ          | Coke             | 400 |
| ・ジンジャエール      | Ginger ale       | 400 |
| ・カルピス         | Calpis           | 400 |
| ・オレンジジュース     | Orange Juice     | 400 |
| ・アップルジュース     | Apple Juice      | 400 |
| ・カルピスウォーター    | Calpis Water     | 400 |
| ・カルピスソーダ      | Calpis soda      | 400 |
| ・ゆずみつスカッシュ    | Yuzu squash      | 400 |
| ・シークワサースカッシュ  | Citrus squash    | 400 |
| ・烏龍茶          | Oolong Tea       | 400 |
| ・ジャスミン茶       | Jasmine Tea      | 400 |
| ・アイ스티ー        | Iced Tea         | 400 |
| ・グレープフルーツジュース | Grapefruit Juice | 400 |

# 日本酒 / 梅酒 : Sake / Fruit Wine



百十郎 赤面 • とっくり (一合)

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、飲み下ると後に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。



八海山 • とっくり (一合)

Hakkaisan

## 【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 • とっくり (一合)

Amanoto

## 【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 ¥600 (ロック / 水割り / お湯割 / ソーダ割)

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の高いうめ酒。



あらごし梅酒 ¥600 (ロック / 水割り / お湯割 / ソーダ割)

Aragoshi Plum Wine

甘酸っぱい梅の香りとろりとした口当たり、  
濃厚な味わいを存分にお楽しみいただける、  
デザート梅酒です。



たっぷり

490ml

黒ぶたやのごまどれ ¥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いくて

何度も何度もレシピを変え

遂に納得のいく

黒ぶたやの「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!!