



名物  
ごぜん  
御膳

しやぶ  
しやぶ

鹿児島産  
六白黒豚

しゃぶしゃぶ御膳  
セット内容

- ・鹿児島六白黒豚 (ロース / モモ / バラ)
- ・季節のお野菜盛り合わせ
- ・ごはん (おかわり自由)
- ・お好きなスープ2種

お一人様分  
2,500円(税込)

ご注文は 2名様分より お願い致します。

1 2  
お好きなスープをを2種お選び下さい。

<p>● 生姜豆乳だし おすすめのお肉 「生姜豆乳うどん」 優しい風味の豆乳だしに爽やかな香りの生姜でからだもほかほか!</p>	<p>● 鶏白湯だし おすすめのお肉 「鶏白湯ラーメン」 まろやかでクリーミーな味わい。</p>	<p>● さっぱりゆず塩だし おすすめのお肉 「ゆず塩そば」 ゆずの効いた塩ベースのさっぱりスープ。</p>	<p>● 滋味かつおだし おすすめのお肉 「玉子雑炊」 鹿児島定番のしゃぶしゃぶスタイル。</p>
<p>● 濃厚とんこつだし おすすめのお肉 「とんこつラーメン」 手間ひまかけて豚の旨みを凝縮した、黒ぶたや自慢のとんこつだし。</p>	<p>● 昆布だし おすすめのお肉 「白だしうどん」 お鍋の出汁のベーシック。ボン酢で美味しく召し上がれ。</p>	<p>● ピリ辛チゲだし おすすめのお肉 「辛ラーメン」 ピリッと効いた旨辛さ。</p>	<p>● 季節のおすすめ 詳細はスタッフまでお尋ねください</p>

追加メニュー

六白黒豚ロース 1,000	お野菜盛り合せ 750	豆腐半丁 350	αのうどん 1人前 350
六白黒豚モモ 750	水餃子 350	チーズ 100	αのそば 1人前 350
六白黒豚バラ 750	千切り白ネギ 350	生たまご 100	αのらーめん 1人前 350
お肉3種盛り合せ (ロース / バラ / モモ) 1,200	マロニーちゃん 350		αの雑炊 (たまご・薬味付き) 1人前 350

無料 ● 黒ぶたやボン酢 ● 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

- 追加トッピング ¥100 ・温玉・とろろ・キムチ  
・大根おろし・明太子
- ¥350 ・ミニそば  
・ミニうどん
- セットでお得! ¥100 ・各種ジュース (アップル・オレンジ・グレープフルーツ)  
・アイスティー・ウーロン茶・ジャスミン茶
- ¥300 ・わらび餅  
・本日のアイス

おすすめ サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き

・ごはん、サラダ、豚汁のおかわり



黒ぶたやの満足定食  
¥1,780

黒ぶたやの美味しいところを集めた大満足の定食です!  
・六白黒豚薄切ロースステーキ  
・ヒレかつ  
・季節野菜の天ぷら

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



イベリコ豚バラ  
せいろ蒸ししゃぶごはん  
¥1,680

イベリコ豚バラ肉をたっぷりの野菜と蒸ししゃぶに。  
特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま



無料!

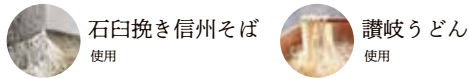
- ・丼のごはん大盛り
- ・定食ごはんおかわり
- ・サラダおかわり
- ・豚汁おかわり



## 季節のおすすめ麺

サラダ・小鉢・  
選べるミニ丼付き

そば、うどんがさらに美味しくなりました。



### 季節野菜と海老天そば & 選べるミニ丼

¥1,780

人気のそばと天ぷら。  
最高の組み合わせです!

特定原材料:  
豚肉/大豆/小麦/ごま/卵/そば/えび



・うどんに変更  
・うどんとそばの合盛り  
も可能です!



### 温かい ぶたすきうどん & 選べるミニ丼

¥1,480

みんな大好き! すき焼きうどんの登場です。  
特定原材料: 豚肉/大豆/小麦/ごま/卵/そば



### 温かい 揚げ茄子みぞれそば & 選べるミニ丼

¥1,480

香ばしい揚げ茄子と大根おろしの温かいおそばです。  
特定原材料: 卵/豚肉/そば/大豆/小麦/ごま



醤油黒ぶた丼

特定原材料:  
豚肉/小麦/大豆/ごま

ねぎ塩黒ぶた丼

特定原材料:  
豚肉/小麦/大豆/ごま

温玉そばろ丼

特定原材料:  
豚肉/卵/小麦/大豆/ごま

釜揚げしらす丼

特定原材料:  
小麦/大豆

海苔明太ごはん

特定原材料:  
小麦/大豆

とろろごはん

特定原材料:  
小麦/大豆/山芋

追加トッピング

¥100  
・温玉・とろろ・キムチ  
・大根おろし・明太子



¥350  
・ミニそば  
・ミニうどん



セットでお得!

¥100  
・各種ジュース (アップル・オレンジ・グレープフルーツ)  
・アイ스티ー・ウーロン茶・ジャスミン茶

¥300  
・わらび餅  
・本日のアイス

## あつあつ! 鉄板メニュー

サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き



### 鉄板生姜焼きごはん

¥1,680

ごはんのおかわり間違い無し!  
自信あります!

特定原材料: 豚肉/大豆/小麦/ごま/りんご



### 鉄板薄切り ロースステーキごはん

¥1,680

鉄板アツアツ! 特製おろしソースで!

特定原材料: 豚肉/大豆/小麦/りんご/ごま



無料!

- ・丼のごはん大盛り
- ・サラダおかわり



- 追加トッピング ¥100
- ・温玉・とろろ・キムチ
  - ・大根おろし・明太子
- ¥350
- ・ミニそば
  - ・ミニうどん
- 
- セットでお得! ¥100
- ・各種ジュース (アップル・オレンジ・グレープフルーツ)
  - ・アイ스티ー・ウーロン茶・ジャスミン茶
- ¥300
- ・わらび餅
  - ・本日のアイス

## 麺もの

お好きな麺 + 選べるミニ丼のセット。サラダ・小鉢付き。  
 (\*うどん、そばは同じ釜で茹でています)



冷たい とろろ月見つけそば & 選べるミニ丼

¥1,480

月見のつゆでツルツとどうぞ!  
 特定原材料: 豚肉/大豆/小麦/卵/ごま/そば/山芋



選べるミニ丼

埼玉名物 肉汁つけうどん & 選べるミニ丼

¥1,480

旨味たっぷりの温かいつけ汁とともに。  
 特定原材料: 豚肉/そば/大豆/小麦/ごま



冷たい ピリ辛担々うどん&選べるミニ丼 ¥1,480

自家製肉味噌で旨辛な仕上がりに!  
 特定原材料: 鶏肉/大豆/小麦/りんご/ナッツ/落花生/ごま/そば



冷たい 豆乳明太うどん&選べるミニ丼 ¥1,480

豆乳と明太子で濃厚な味わいに。  
 特定原材料: 大豆/小麦/ごま/そば



冷たい 冷やしそば&選べるミニ丼 ¥1,380

さっぱりおそばとミニ丼のお得なセット。  
 特定原材料: 卵/豚肉/そば/大豆/小麦/ごま



冷たい 冷やしうどん&選べるミニ丼 ¥1,380

つるつるのうどんとミニ丼のお得なセット。  
 特定原材料: 豚肉/そば/大豆/小麦/ごま

選べるミニ丼

お好きなミニ丼をお選び下さい



醤油黒ぶた丼

特定原材料: 豚肉/小麦/大豆/ごま



ねぎ塩黒ぶた丼

特定原材料: 豚肉/小麦/大豆/ごま



温玉そば丼

特定原材料: 豚肉/卵/小麦/大豆/ごま



釜揚げしらす丼

特定原材料: 小麦/大豆



海苔明太ごはん

特定原材料: 小麦/大豆



とろろごはん

特定原材料: 小麦/大豆/山芋

そば、うどんがさらに美味しくなりました。  
 石臼挽き信州そば使用  
 讃岐うどん使用



無料!

- ・丼のごはん大盛り
- ・定食ごはんおかわり
- ・サラダおかわり
- ・豚汁おかわり



追加トッピング ¥100

- ・温玉・とろろ・キムチ
- ・大根おろし・明太子



¥350

- ・ミニそば
- ・ミニうどん



セットでお得!

¥100

- ・各種ジュース (アップル・オレンジ・グレープフルーツ)
- ・アイ스티ー・ウーロン茶・ジャスミン茶

¥300

- ・わらび餅
- ・本日のアイス

## 丼もの

サラダ・小鉢・豚汁付き



### 網焼き黒ぶた丼

(醤油 or ねぎ塩)

¥1,280

香ばしく焼き上げた黒ぶたをお好みのタレで!

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま

### 網焼き黒ぶた丼 温玉のせ

(醤油 or ねぎ塩)

¥1,380

とろ〜り卵をからめてどうぞ!

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま

## 揚げもの

サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き



### ロースとんかつごはん

¥1,680

サクサクの衣と  
ジューシーなロース肉のとんかつです。

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



### おろしとんかつごはん

¥1,780

柔らかお肉とサクサクの衣、  
たっぷりの大根おろし&大葉と添えて。

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



### ヒレかつ & 黒ぶたメンチカツごはん

¥1,580

人気のヒレかつと  
メンチカツの MIX!

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



### とろろ月見ぶた丼

¥1,480

ヘルシーなとろろに卵黄を乗せました。

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま / 山芋



### 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。

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 山芋



### 照りマヨぶた丼

¥1,380

照り焼きとマヨ、卵をからめてどうぞ!

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま



### キムマヨぶた丼

¥1,480

黒ぶた丼にキムチとマヨでがっつり美味しく!

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま / えび / かに

# KIDS PLATE



特定原材料:  
豚肉 / そば / 小麦 / えび / 鶏肉 / 乳 / 卵



## お子様セット ¥800

ドリンクとおもちゃ付き!

「りんごジュース」または「オレンジジュース」をお選び下さい



# 前菜・肴

- ぜんさい・さかな -



⊕ ネギ塩やつこ  
ヘルシーな豆腐とさっぱり塩ダレ。  
四八〇円

Cold tofu w/ scallion : ¥480



⊕ チャンジヤクリームチーズ  
相性ピッタリの組み合わせです。  
五八〇円

Spicy cod innards : ¥580

## 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、黒ふ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、手作りだからこそその優しい味を味わえます。



価格は税込み表示です。



⊕ 串木野直送 寺田屋のさつまあげ  
寺田さんの「手作り」にこだわったつけ揚げです。  
七〇〇円

Fried fish dumpling : ¥700



⊕ 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。  
五八〇円

Avocado & raw ham : ¥580



⊕ 塩昆布たたききゅうり  
さっぱり浅漬け風の人気メニュー。  
四八〇円

Salty kelp & cucumber : ¥480



⊕ フライドポテト  
みんな大好きフライドポテト。  
五八〇円

Fried potatoes : ¥580



⊕ コラーゲン梅なんこつ  
コリコリ食感の軟骨。コラーゲンたっぷり。  
五八〇円

Japanese apricot & cartilage : ¥580



⊕ パリパリきゃべつ  
定番！パリッパリのキャベツ。  
三五〇円

Fresh cabbage w/ pork miso : ¥350



⊕ 白菜キムチ  
テーブルの上にもいつでも。  
四八〇円

Kimchi : ¥480

価格は税込み表示です。

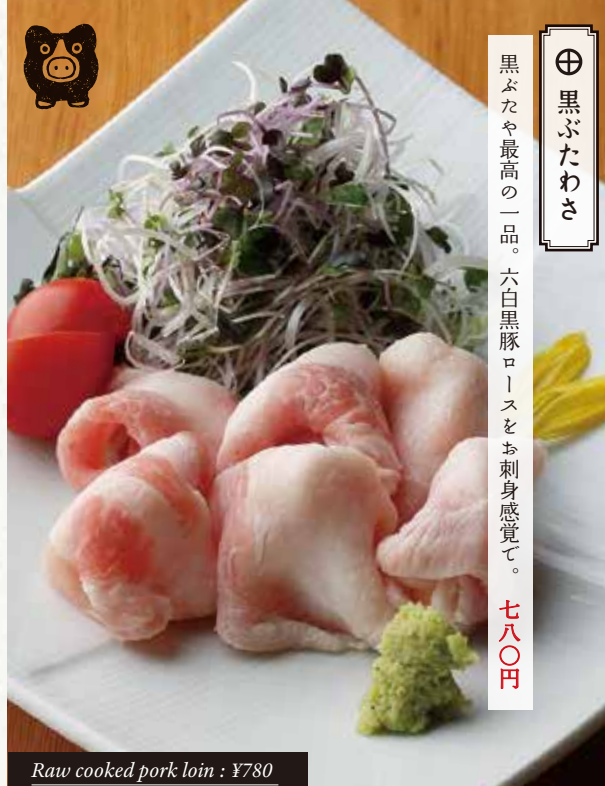


# 野菜 - やさい -



⊕ 黒ぶたやの黒モツ煮  
お店の定番メニューに「黒」を加えました。  
四八〇円

Organ pork meat stew : ¥480



⊕ 黒ぶたわさ  
黒ぶたや最高の一品。六白黒豚ロースをお刺身感覚で。  
七八〇円

Raw cooked pork loin : ¥780



⊕ 彩り野菜の冷しゃぶサラダ  
黒ぶたや特製のごまドレッシングで。  
八八〇円

Boiled pork & vegetables salad: ¥880



⊕ ハモンセラノ  
スペイン産の生ハムです。  
五八〇円

Jamon serrano : ¥580



⊕ どっチャリネギの厚揚げ  
たっぷりのネギと花かつおを乗せて、鹿児島醤油で。  
五八〇円

Deep-fried tofu : ¥580



⊕ 完熟冷やしトマト  
指定農園からのトマトをシンプルに。  
五五〇円

Fresh tomato : ¥550



⊕ 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。  
七八〇円

Green salad w/ dried NORI seaweed: ¥780

価格は税込み表示です。

価格は税込み表示です。



# 黒ぶたやの逸品 - いっぴん -



US産三元豚使用

⊕ ロースとんかつ

柔らかジューシー、豚の王道の食。 一、三〇〇円

Pork loin cutlet : ¥1,300



⊕ 六白黒豚メンチカツ

黒ぶたや自慢のメンチカツをどうぞ！  
2P 八八〇円 / 1P 四四〇円

Minced pork cutlet : 2p ¥880 / 1p ¥440

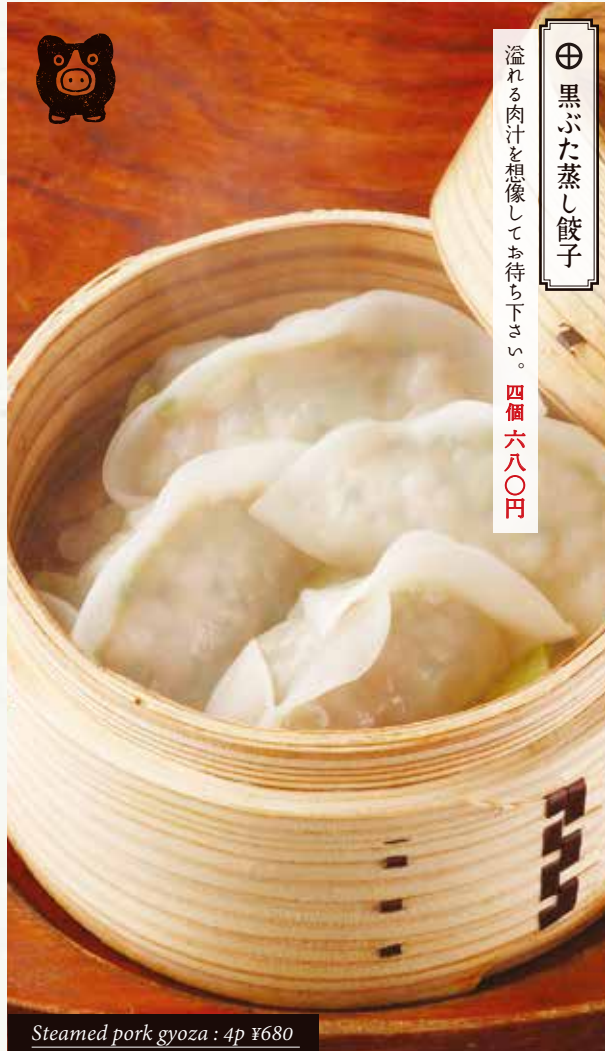


⊕ 六白黒豚肩ロースのグリル

ボリューム満点！ポン酢でさっぱりと。 一、四八〇円

Grilled pork shoulder : ¥1,400

価格は税込み表示です。



⊕ 黒ぶた蒸し餃子

溢れる肉汁を想像してお待ち下さい。 四個六八〇円

Steamed pork gyoza : 4p ¥680

# 鉄板 - てっばん -



⊕ 鉄板薄切りロースステーキ

ぜひ熱々のうちに召し上がって下さい！ 一、三〇〇円

Sliced pork steak: ¥1,300



⊕ 鉄板キムチチーズ炒め

ごはんにお酒に、最高の一品です！ 九〇〇円

Sauteed pork w/ kimchi & cheese: ¥900

価格は税込み表示です。



⊕ とろーりチーズのとん平焼き

たっぶりキャベツにとろーりチーズ。香ばしいブレンドソースで。 九〇〇円

Pork & cheese omelette: ¥900



# 焼もの

お得な焼き物3種の盛り合わせ  
内容は来てのお楽しみ。

⊕ おまかせ三点盛り合わせ 一四八〇円

3 parts of grilled pork set : ¥1,480



⊕ 塩バラ

Grilled pork loin : ¥780



⊕ たれモモ

Grilled pork ham : ¥780

価格は税込み表示です。

各部位ごとに、  
一番美味しい焼き加減でお持ちします。

⊕ 豚焼き物各種 **各七八〇円**

⊕ タン (塩またはネギ塩)

⊕ 豚トロ (塩またはネギ塩)

⊕ 塩バラ

⊕ たれモモ

Grilled pork -choose from below- : each ¥780



⊕ タン (塩またはネギ塩)

Grilled pork tongue : ¥780



⊕ 豚トロ (塩またはネギ塩)

Grilled pork neck : ¥780

# 飯・麺 - ごはんもの・麺もの -



Grilled pork rice bowl / soy sauce or salt : ¥580

⊕ 網焼き黒ぶた丼(小) 醤油またはネギ塩  
香ばしく焼き上げた黒ぶたを、  
好きなタレで絡めた名物。  
**五八〇円**



⊕ キムチチャーハン  
チャーハン職人の登場です。  
**九〇〇円**

Fried rice with kimchi : ¥900



⊕ べの板そば (1.5玉分)  
飲んだ後のメはこれで決まりです!  
**一、二八〇円**

Soba : ¥1,280



⊕ とん汁 **三八〇円**

⊕ 炊き立てごはん **二八〇円**

Pork miso soup : ¥380

Rice : ¥280

価格は税込み表示です。



⊕ 小さい釜たまうどん  
鹿児島のだし醤油でどうぞ。  
**四八〇円**

Udon w/ raw egg : ¥480



# 甘味 - かんみ -



⊕ わらび餅

やさしい甘み、食後にいかが？ 三八〇円

Warabi mochi: ¥380



⊕ 本日のアイス

内容はスタッフにお尋ね下さい。 三八〇円

Today's icecream : ¥380

価格は税込み表示です。

## ■ ビール / BEER



キリン 一番搾り生

KIRIN 'Ichiban shibori' Draft

ジョッキ Mug 650

グラス Glass 400



キリン クラシックラガー/中瓶

KIRIN 'Classic Lager' (500ml bottle)

800



キリン グリーنزフリー (ノンアルコール)

KIRIN Non alcohol 'GREEN'S FREE' — 580

## ■ ビアカクテル / BEER COCKTAIL



オレンジビア

Orange Beer

700



グレープフルーツビア

Grapefruit Beer

700



マンゴービア

Mango Beer

700



シャンディガフ

Shandi Gaff

700

## ■ ハイボール / HIGHBALL

ハイボール

High ball

600

黒糖ハイボール (黒糖焼酎)

Brown sugar Shochu High ball

600

バンビハイボール (小鹿/芋焼酎)

Imo Shochu High ball

600

ジンジャーハイボール

Ginger ale High ball

650

YAZAWA (コーラハイボール)

Cola High ball

650



価格は税込み表示です。



サワー各種はノンアルコールでもお作りできます

## ■ サワー / SOUR

レモンサワー	Lemon sour	550
マンゴーサワー	Mango sour	550
パイナップルサワー	Pineapple sour	550
グレープフルーツサワー	Grapefruit sour	550
桃サワー	Peach sour	550
キウイサワー	Kiwi sour	550
シークァーサーサワー	Hirami lemon sour	550



## ■ お茶割り / SHOCHU & TEA

ウーロンハイ	Shochu & Oolong tea	550
緑茶ハイ	Shochu & Green tea	550
ジャスミンハイ	Shochu & Jasmine tea	550
紅茶ハイ	Shochu & Black tea	550

## ■ ワイン / WINE

グラスワイン (スパークリング / 白 / 赤)	Glass wine sparkling / white / red	600
-----------------------------	---------------------------------------	-----

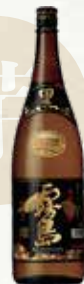


## ■ 焼酎 / SHOCHU



黒麹仕込み。  
コクと切れのバランス、  
毎日飲みたくなる  
雑味のない味わい。

**小鹿 黒**  
[小鹿酒造 / 鹿児島]  
Kojika  
600



大正5年創業。黄麹仕込み。  
長い伝統と確かな技術に  
裏付けられた、  
「トロツとキリツと」黒霧島。

**黒霧島**  
[霧島酒造 / 宮崎]  
Kuro Kirishima  
600



限定品 「ムラサキマサリ」を  
使用した白麹仕込み。  
あとを引くような甘みと  
気品高い香りの限定品。

**赤霧島**  
[霧島酒造 / 宮崎]  
Aka Kirishima  
600



選り抜かれた麦と清らかな  
自然水。減圧蒸留機で  
製成され、芳醇な香り、  
まろやかな舌ざわり。

**二階堂**  
[二階堂酒造 / 大分]  
Nikaido  
600



3年以上熟成した原酒を  
さらに檜樽で熟成。黒糖の  
まろやかなコクと甘い香り、  
ふくよかな味わい。

**高倉**  
[奄美大島酒造 / 鹿児島]  
Takakura  
600

価格は税込み表示です。

## ■ 日本酒 SAKE



普通酒でありながら60%精米。  
低温発酵で醸し、淡麗な  
すっきりとした飲み口は  
料理の味わいを引き立てます。

**清酒 八海山**  
[八海醸造 / 新潟]  
Hakkaisan  
800

## ■ 果実酒

### FRUIT flavored SHOCHU & SAKE



越生梅林の  
有機栽培無農薬梅、  
「白加賀」を贅沢に使用。

**奥武蔵の梅酒**  
Okumusashi  
Umeshu  
600

季節ごとにおすすめの果実酒を  
ご用意しております。詳細は  
お気軽にスタッフまでお申し付け下さい。

**おすすめ果実酒**  
Recommended  
fruits flavored sake  
600

## ■ ソフトドリンク / SOFT DRINK

● パインスカッシュ	Pineapple squash	450
● マンゴースカッシュ	Mango squash	450
● キウイスカッシュ	Kiwi squash	450
● ピーチスカッシュ	Peach squash	450

ウーロン茶 Oolong tea	450	コーラ Cola	450	オレンジジュース Orange juice	450
アイスティー Iced tea	450	ジンジャーエール Ginger ale	450	グレープフルーツジュース Grapefruit juice	450
ジャスミン茶 Jasmine tea	450	カルピス Calpis	450	りんごジュース Apple juice	450
コーン茶 Corn tea	450	カルピスソーダ Calpis soda	450	マンゴージュース Mango juice	450
緑茶 Green tea	450			クランベリージュース Cranberry juice	450

価格は税込み表示です。