

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+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 **2,140円** 税込
※2人前より承ります

ROPPAKU KUROBUTA from KAGOSHIMA
SHABU-SHABU ¥2,140
Thin slices of pork and vegetables parboiled in hot soup.

 四肢・鼻・尻尾の六ヶ所が白いのが特徴で、主にサツマイモ等植物性飼料を主食とし、鹿児島産純粋黒豚の中でも最高クラスの**六白黒豚**。肉質は特有の臭みも無く、光沢と弾力に富みながらも繊維が細かく柔らかく、保水性も高くよく締まっている。鹿児島県内で飼育された純粋パークシャー種の豚肉。かごしま黒豚と言う名称は1999年に商標登録されている。通称「黒いダイヤモンド」、「鹿児島の至宝」

選べる 選スープ

好きな**2種**をお選びください。

濃厚
とろろ
スープ



昆布だし



あごだし



ピリ辛チゲ



滋味かつおだし



ゆず塩だれ



鯛だし



坦々



すきだし



ゴマ豆乳



追加メニュー

価格はすべて税込です

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

・メのうどん 1人前 330円
 ・雑炊セット 1人前 330円

黒豚の味。名物
メのラーメン
 1人前 **330円**

・ロース 880円
 ・バラ 860円
 ・モモ 830円
 ・3種盛り合わせ 1,190円
 (ロース+バラ+モモ)

・お野菜盛り合わせ 770円
 ・白菜 330円
 ・長ネギ 330円
 ・レタス 330円

・エノキ 330円
 ・しいたけ 330円
 ・エリンギ 330円
 ・トック (韓国のお餅) 330円
 ・豆腐 330円
 ・マロニー 330円
 ・ウィンナー 550円
 ・さつまあげ 550円
 ・水餃子 550円
 ・生卵 110円

無料!

- ・井、重のごはん大盛り
- ・定食ごはんおかわり
- ・サラダ、豚汁おかわり



トッピング ¥110

- ・とろろ
- ・明太子
- ・アボカド
- ・キムチ
- ・温玉
- ・ネギトロ



丼もの

サラダ・小鉢・豚汁付き



網焼き黒ぶた丼 温玉のせ ¥1,350

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:小麦/そば/豚肉/大豆/ごま/ゼラチン/卵



黒ぶたパワー丼 ¥1,540

夏の疲れもぶっ飛ばす旨さ!

特定原材料:豚肉/小麦/そば/卵/大豆/ごま/山芋

焼きもの

サラダ・小鉢・豚汁付き



肩ロースの西京味噌焼きごはん ¥1,520

西京味噌の甘みと旨味が口いっぱいに広がります。

特定原材料:卵/乳/小麦/豚肉/大豆/ごま/オレンジ

揚げもの

サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き



ロースカツごはん ¥1,650

豚といたらトンカツ!間違いなし!

特定原材料:卵/乳/小麦/豚肉/大豆/ごま



とろろわさびぶた丼 ¥1,410

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:小麦/そば/豚肉/大豆/ごま/山芋



梅みぞれぶた丼 ¥1,410

まかないから生まれたさっぱり激ウマ丼です。

特定原材料:小麦/豚肉/大豆/ごま/ゼラチン



フライパンdeしょうが焼きごはん ¥1,520

生姜と玉ねぎたっぷりの自家製タレで。

特定原材料:小麦/そば/豚肉/大豆/ごま/りんご



やわらかヒレカツごはん ¥1,520

ヘルシーなヒレカツを食べやすく一口サイズに。

特定原材料:乳/卵/小麦/豚肉/大豆/ごま



ネギトロアボカド丼 ¥1,520

相性抜群のコンビ、わさび醤油でどうぞ!

特定原材料:卵/小麦/豚肉/大豆/ごま



特選 黒ぶた蒲焼重 ¥1,540

自慢のタレに漬け込んだ黒豚を香ばしく焼きあげました。

特定原材料:卵/小麦/そば/落花生/えび/かに/豚肉/ごま/大豆



鉄板ガーリックバターステーキ ¥1,520

まさに鉄板の美味しさです。

特定原材料:乳/小麦/そば/豚肉/大豆/ごま



ポーク南蛮ごはん ¥1,410

肩ロースの唐揚げに、アボカド入りタルタルソース。

特定原材料:乳/小麦/そば/豚肉/大豆/ごま

無料!

・丼、重のごはん大盛り
・サラダおかわり



トッピング ¥110

・とろろ ・明太子 ・アボカド
・キムチ ・温玉 ・ネギトロ



麺もの

お好きなそば・うどん + 選べるミニ丼のお得なセット。サラダ・小鉢付き。
(※うどん、そばは同じ釜で茹でています)



旨辛ユッケジャンうどん & 選べるミニ丼 ¥1,560

辛いけどやっぱり旨い!

特定原材料: 卵 / 小麦 / そば / ごま / 豚肉 / 大豆 / ゼラチン

とろろ豚そば & 選べるミニ丼 ¥1,560

心もからだも温まります!

特定原材料: 小麦 / そば / ごま / 豚肉 / 大豆 / ゼラチン / 山芋



特製つけ麺 & 選べるミニ丼 ¥1,520

濃厚魚介とんこつ or ピリ辛チゲスープをお選び下さい。

特定原材料: 卵 / 小麦 / そば / 落花生 / えび / かに / 豚肉 / 大豆 / ごま / 山芋

せいろそば または つけうどん & 選べるミニ丼 ¥1,410

ざるそば または うどんと選べるミニ丼のお得なセット。

特定原材料: 小麦 / そば / 豚肉 / 大豆 / ごま / ゼラチン

選べる
ミニ丼

お好きな麺とご一緒に!



黒ぶた丼
(ねぎ塩)

特定原材料:
豚肉 / ごま / ゼラチン



ネギトロ丼

特定原材料:
ゼラチン / 大豆



とろろごはん

特定原材料:
山芋



ごはん

おすすめ

ごはん・サラダ・小鉢・豚汁付き



NEW!

角煮ごはん

¥1,580

デミグラスソースで
とことん煮込みました!

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



NEW! ミックスフライごはん ¥1,590

美味しいフライを少しづつ。

特定原材料: 卵 / 乳 / 小麦 / えび / 豚肉
大豆 / ごま / 落花生



黒ぶたしゅうまいごはん ¥1,520

黒ぶたや全店で大人気!

六白黒豚を贅沢に使った、ごはんが進む逸品です。

特定原材料: 卵 / 小麦 / 豚肉 / 大豆 / ごま



イベリコ豚の蒸ししゃぶごはん ¥1,580

イベリコ豚バラ肉を贅沢に使った大井町店の一番人気!

特定原材料: 小麦 / 豚肉 / 大豆 / ごま



豚チリごはん

¥1,480

豚肩ロースの唐揚げに自家製チリソース。

特定原材料: 卵 / 小麦 / そば / えび / かに / ごま / 豚肉 / 大豆 / 落花生 / 乳

黒ぶたやの

よるごはん

無料!

- ・井、重のごはん大盛り
- ・定食ごはんおかわり
- ・サラダ、豚汁おかわり



トッピング ¥110

- ・とろろ
- ・明太子
- ・アボカド
- ・キムチ
- ・温玉
- ・ネギトロ



コンビ

サラダ・小鉢・豚汁付き



生姜焼きと
六白黒豚メンチカツごはん ¥1,590

スタッフいち押し!

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



生姜焼きと
ヒレカツごはん ¥1,590

ボリュームたっぷりです。

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



生姜焼きと
ポーク南蛮ごはん ¥1,590

美味しいところを少しずつ盛り合わせに。

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



生姜焼きと
エビフライごはん ¥1,590

欲張りなあなたに。

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

黒ぶたや 旬のおすすめ



豚すじ煮

柔らかく煮込みました!

¥780



豚角煮

デミグラスソースで
とことん煮込みました!

¥980



あんかけ豚ロースと
揚げ出し大根

お酒のおともに!

¥680

黒ぶたやおすすめの、季節の味わいを取り揃えました。

坦々水餃子

辛いけど旨い!

¥580



胡麻だんご

熱々が美味しい!

¥580



価格は税込み表示です。

KIDS PLATE



お子様セット ¥780

ドリンクと
おもちゃ付き!

「カレー」または「うどん」をお選びください

特定原材料:

[カレー]...小麦 / 大豆 / 牛肉 / 卵 / 乳 / パナナ / りんご / えび [うどん]...小麦 / そば / ごま

前菜・肴 - ぜんさい・さかな -



⊕ さっぱりネギ塩やつこ

ヘルシーな豆腐にさっぱり塩ダレ。 五五〇円

Tofu w/ scallion salt sauce: ¥550



⊕ 塩昆布たたきさきゅうり

さっぱり浅漬け風の人気メニュー。 五五〇円

Cucumber w/ salted kalp: ¥550



⊕ 串木野直送 寺田屋のつけ揚げ(さつま揚げ)

鹿児島の新鮮な魚だけを使い、ひとつひとつ手作りで作っています。 七七〇円

Deep fried fish dumpling: ¥770



⊕ 完熟冷やしトマト

トマトをシンプルに。 五五〇円

Fresh tomato: ¥550



⊕ 炙り生ハムの刺身 鹿児島醤油で

柔らかいロースの表面を炙ってタタキ風に。 六六〇円

Broiled raw ham: ¥660



⊕ 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。 六六〇円

Avocado & prosciutto: ¥660



⊕ キヤベツとぶた味噌

パリパリキヤベツと自家製ぶた味噌。 三三〇円

Spring cabbage & pork miso : ¥330



⊕ きびなご炙り焼き

串木野漁港より直送。ほろ苦さが最高です。 六〇〇円

Grilled herring : ¥600



⊕ 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。 六六〇円

Garlic fried potato: ¥660



⊕ コラーゲン梅なんこつ

コリコリ食感の軟骨はコラーゲンたっぷり。 五五〇円

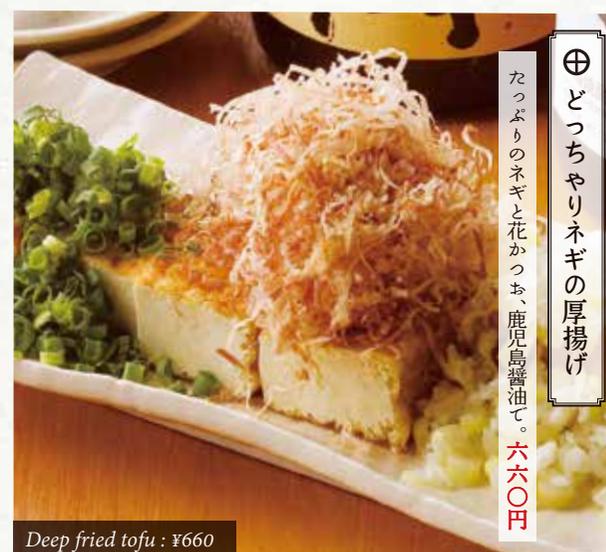
Chicken cartilage w/ umeboshi sauce: ¥550



⊕ 白菜キムチ

テーブルの上にもいつでも。 四四〇円

Kimchi: ¥440



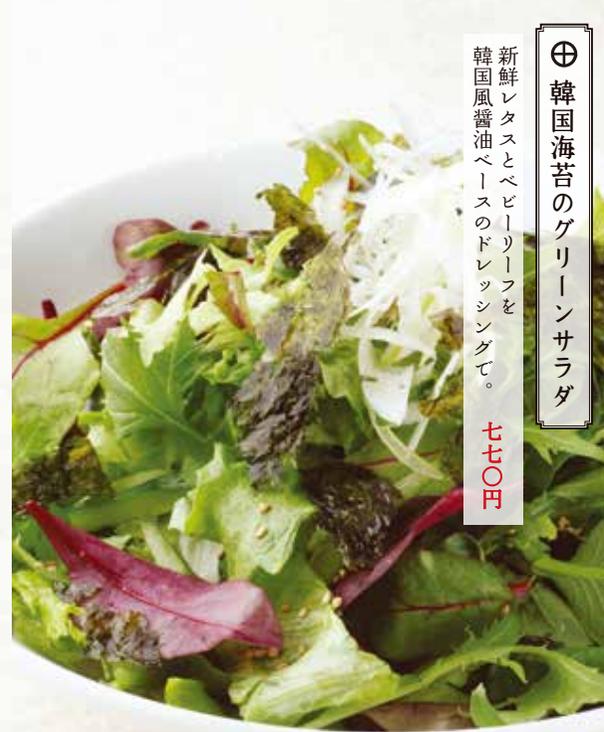
⊕ どっちやりネギの厚揚げ

たっぷりのネギと花かつち、鹿児島醤油で。 六六〇円

Deep fried tofu : ¥660

野菜 - やさい -

逸品 - いっぴん -



⊕ 韓国海苔のグリーンサラダ
新鮮レタスとベビーリーフを
韓国風醤油ベースのドレッシングで。
七七〇円

Green salad w/ Korean nori seaweed : ¥770



⊕ あんかけ豚ロースと揚げだし大根
お酒のおともにも！
六八〇円

Fried tofu & pork in Dashi sauce : ¥680



⊕ 春菊のゴマ和え
シンプルですが間違いない美味しさ。
六六〇円

Crown daisy salad : ¥660



⊕ 豚タンカルパッチョ
美味しい自家製ラー油と一緒に。
七八〇円

Pork tongue carpaccio : ¥780



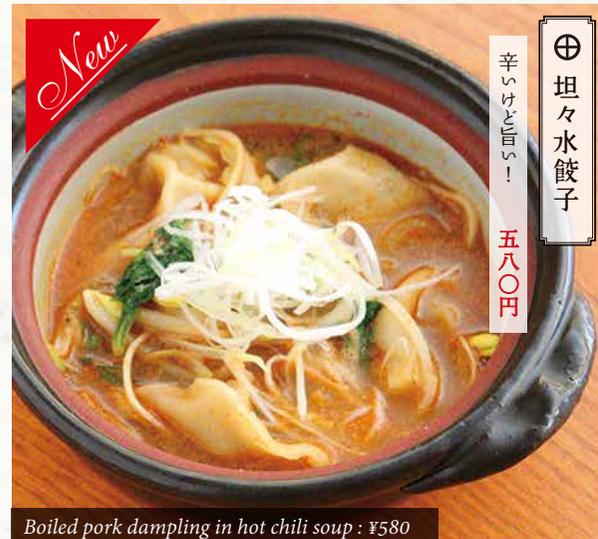
⊕ 豚すじ煮
柔らかく煮込みました！
七八〇円

Stewed pork tendon : ¥780



⊕ 豚角煮
デミグラスソースでとん煮込みました！
九八〇円

Tender stewed pork berry : ¥980



⊕ 坦々水餃子
辛いけど旨い！
五八〇円

Boiled pork dampling in hot chili soup : ¥580



⊕ 豚チリ
肩ロースの唐揚げに自家製チリソース。
七〇〇円

Fried pork with chili sauce : ¥700



⊕ ねぎタン
おつまみに最高！間違いないです。
五五〇円

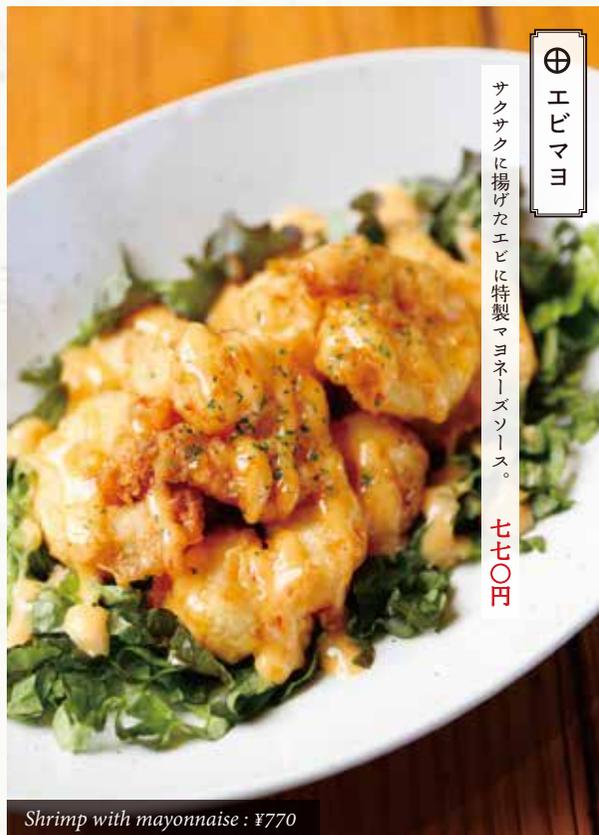
Kimchi : ¥440



⊕ 長芋フライ
シンプルにお塩でどうぞ。
五五〇円

Deep fried tofu : ¥660

鉄板 - てっぱん -



価格は税込み表示です。



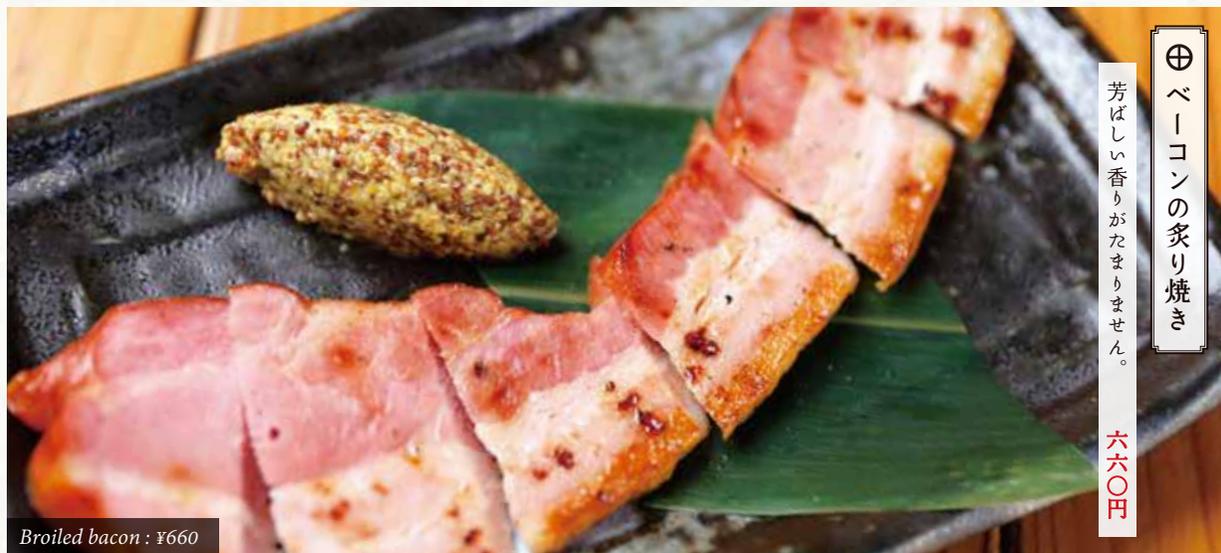
価格は税込み表示です。



価格は税込み表示です。

BROILED

炙り焼き - あぶり焼き -



Broiled bacon : ¥660

⊕ ベーコンの炙り焼き

芳ばしい香りがたまりません。

六六〇円



Broiled pork neck : w/ salt or scallion salt sauce : ¥660

⊕ 豚トロ炙り焼き

ピートロとも言います。すっごくジューシーです！

塩ダレまたはネギ塩ダレ 六六〇円



Broiled pork rib : ¥770

⊕ カルビの炙り焼き

ジューシーな旨味は格別です。

七七〇円



Broiled pork round : ¥660

⊕ 黒ぶたモモ肉のタレ焼き

タレを揉み込んで肉の旨味を引き出します！

六六〇円



Grilled pork loin with miso: ¥660

⊕ 豚ロースの味噌だれ焼き

味噌とバターの香りがたまりません。 六六〇円



Broiled pork liver (Salt or Soy sauce) : ¥660

⊕ レバー炙り焼き(塩またはタレ)

香ばしく焼き上げます。

六六〇円



Broiled pork tongue w/ scallion salt sauce : ¥750

⊕ 豚タンの炙り焼き ネギ塩だれ

香ばしく焼いたタンを特製ネギ塩だれで。 七五〇円

価格は税込み表示です。

価格は税込み表示です。

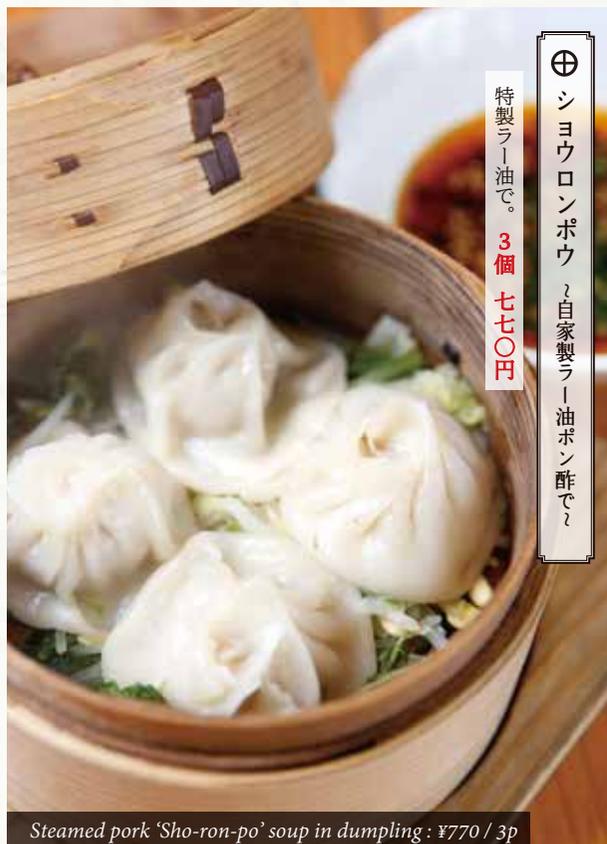
セイロ蒸し -せいろむし-



⊕ 黒ぶた蒸しシューマイ

熱々のシューマイをジューシーな黒ぶたで！ 5個 七七〇円

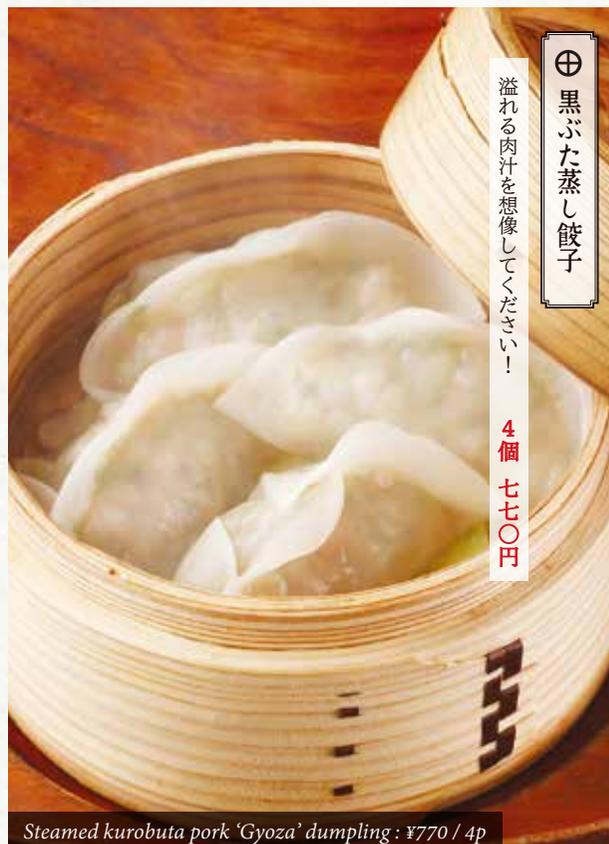
Steamed kurobuta pork 'Shumai' dumpling: ¥770 / 5p



⊕ ショウロンポウ 自家製ラー油ポン酢で？

特製ラー油で。 3個 七七〇円

Steamed pork 'Sho-ron-po' soup in dumpling: ¥770 / 3p



⊕ 黒ぶた蒸し餃子

溢れる肉汁を想像してください！ 4個 七七〇円

Steamed kurobuta pork 'Gyoza' dumpling: ¥770 / 4p

価格は税込み表示です。

ご飯物 -ごはんもの- RICE, NOODLE, etc.



⊕ 鯉節たっぷりTKG

鹿児島県産だし醤油で。 三九〇円

Rice w/dried bonito flakes & raw egg: ¥390



⊕ ごはんセット (とん汁・香物付き)

好きなお料理と合わせてどうぞ！ 六〇〇円

⊕ 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。 四四〇円

⊕ とん汁

これだけでもいけちゃいます。 三三〇円

Rice set: ¥600
Rice with pork miso soup on top: ¥440
Pork miso soup: ¥330



⊕ 炊き立てごはん

特選米をふくらと。 二二〇円

Rice: ¥220



⊕ 小さい釜たまうどん

鹿児島のだし醤油でどうぞ。 四九〇円

Udon: ¥490

甘味 -かんみ- DESSERTS



⊕ 胡麻だんご

熱々の美味しさ！ 五八〇円

Sesame ANKO ball: ¥580



⊕ さくらじま黒糖アイス

本場鹿児島黒糖をそのまま使った絶品！ 四八〇円

Brown sugar icecream: ¥480



⊕ 本日のアイス

スタッフにお尋ね下さい。 三三〇円

Today's icecream: ¥330



⊕ ガトーショコラ

しつとり仕上げました。 五四〇円

Gateau chocolat: ¥540

価格は税込み表示です。

■ ビール / BEER

	キリン 一番搾り生	Draft beer	660
	キリン クラシックラガー/中瓶	Beer (Classic Lager / 500ml bottle)	740
	キリン 零ICHI (ノンアルコール)	Non alcohol zero-ichi	470
	シャンディガフ	Shandy gaff	690
	カシスビア	Cassis beer	690

■ ハイボール / HIGHBALL

	角ハイボール	Kaku High ball	490
	マルス エクストラハイボール	Mars Whisky 'Extra High ball	660
	ジャックダニエルハイボール	Jack Daniel's Black High ball	660
	白州ハイボール	Hakushu High ball	880
	山崎ハイボール	Yamazaki High ball	880
	黒糖ハイボール (黒糖焼酎)	Brown sugar Shochu High ball	550
	バンビハイボール (子鹿/芋焼酎)	Imo Shochu High ball	550
	ジンジャーハイボール	Ginger ale High ball	580
	YAZAWA (コーラハイボール)	Cola High ball	580



■ ワイン / WINE

こぼしスパークリングワイン	720
Overflowed sparkling wine	
グラスワイン (白・赤)	550
Glass wine / white or red	



価格は税込み表示です。

■ カクテル / COCKTAIL ALL 660



カシス Cassis	ピーチ Peach	ライチ Lychee		
+				
ソーダ Soda	オレンジ Orange	グレープ フルーツ Grapefruit	ジャスミン茶 Jasmine tea	烏龍茶 Oolong tea

■ サワー / SOUR

	生レモンサワー	Fresh lemon sour	600
	グレープフルーツサワー	Grapefruit sour	580
	カルピスサワー	Calpis sour	580
	ゆずはちみつサワー	Yuzu & Honey sour	580
	桃サワー	Peach sour	580
	ミックスベリーサワー	Mixed berries sour	580
	マンゴーサワー	Mango sour	580
	シークアサーサワー	Hirami lemon sour	580



■ お茶割り / SHOCHU & TEA

ALL 580

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

■ 果実酒 / FRUIT flavored SHOCHU & SAKE

ALL 660

- A** あらごし梅酒 Aragoshi Plum Japanese Liqueur
奈良県西吉野産の梅の実を使用し、蔵人が自分達で醸した日本酒に漬けた梅酒に、梅の果肉をブレンドしました。
- B** 奥武蔵の梅酒 Oku-musashi Plum Japanese Liqueur
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」を贅沢に使いフルーツシュガーで抽出したエキス分の高い梅酒です。
- C** 梅の宿 鶯梅 Umenoyado Obai Plum Japanese Liqueur
梅乃宿の蔵人による、完熟梅と自ら醸造したお酒でつくった手造りの梅酒。爽やかな酸味がすっきりと喉越しよくひろがります。
- D** 梅の宿 ゆず梅 Umenoyado Yuzu Japanese Liqueur
天然国産ゆず果汁を18個分も使った贅沢な柚子酒。果実の風味をそとこわさないよう低温で調合することにより柚子独特の爽やかな風味と酸味、ほのかな甘みが生きています。
- E** あらごしりんご酒 Aragoshi Apple Japanese Liqueur
国産のりんご果汁をたっぷり詰め込みました。すりおろしりんごと角切りりんごの両方を贅沢に使った、フルーツジュースのようなお酒です。
- F** あらごしもも酒 Aragoshi Peach Japanese Liqueur
和歌山産の白桃をふんだんに仕込んだデザート感覚のお酒です。果汁をたっぷり40%使用。
- G** あらごしみかん酒 Aragoshi Mikan Japanese Liqueur
温州みかんの優しく爽やかな甘さとその食感をお楽しみ下さい。デザート感覚の新しいリキュールです。



価格は税込み表示です。

■ 焼酎 (ボトル) / SHOCHU (bottle) ボトルはキープできます。お気軽にどうぞ。

◎小鹿 黒 (720ml) Kojika 3,520

美しい山脈に囲まれた鹿屋市吾平町。ここが焼酎小鹿の故郷です。
1971年に地元で蔵元さんが集まり小鹿酒造協同組合として創業したのが始まりです。
「小鹿」の由来は鹿児島島の小さい蔵の集まりから始まったことから小鹿となりました。
良質なサツマイモの安定供給のため農業生産組合を設立、新鮮なサツマイモのみを使用したり仕込み水はわざわざ玉泉寺公園の地下水を100メートルかけて引っ張っています。
そんな小鹿酒造のコンセプトは1番にはならなくてもいいただ、晩酌に毎日飲んで空きのこない味わいであることを第一として考えています。
こだわりぬいた末に行きついた、小鹿酒造の趣を感じながら飲んでみて下さい。

◎黒霧島 (720ml) Kurokirishima 3,520

大正5年、霧島酒造創業者・江夏吉助によって初蔵出しされた焼酎は「黒麹」仕込み。
霧島酒造の歴史は、黒麹の焼酎で幕を開けたのです。
創業当時の黒麹仕込みの味わいを最新鋭の設備と当社独自の仕込みで再現した「黒霧島」。
黒麹の醸すうまきはトロツとしたあまみ、キリツとした後切れにあります。
霧島酒造の90余年の永きに渡る伝統と卓越した技術からこの美味しさはつくられているのです。

◎富乃宝山 (720ml) Tominohouzan 4,620

「国酒」に対する思いは並々ならぬ情熱を感じます。
何のために酒を造るのか？うまさを求めるのか？その答えは造るものの満足のためではなく…と続きます。そして、こうともおっしゃっています。
酒造りにはお手本が沢山あります、西酒造が積み重ねてきた160年の歴史は現在の蔵人達が立ち返る原点です。ただし求めるゴールは遥か先にある。
それは1年や2年でたどり着けるものではないのかもしれませんが。無謀な挑戦なのかもしれません。でも、予想を上回る味は予想通りにいかなかなから生まれる。まだ見ぬ旨さを常に模索します。模索していく中で行き着いた西酒造の「国酒」をご賞味ください。

◎二階堂 (720ml) Nikaido 3,520

選り抜かれた麦と、自然水を使用し、減圧蒸留機で製成されました。
代々後継者のみに受継がれたという門外不出の製法でつくられた二階堂の、芳醇な香りとまろやかな舌ざわりをご堪能下さい。

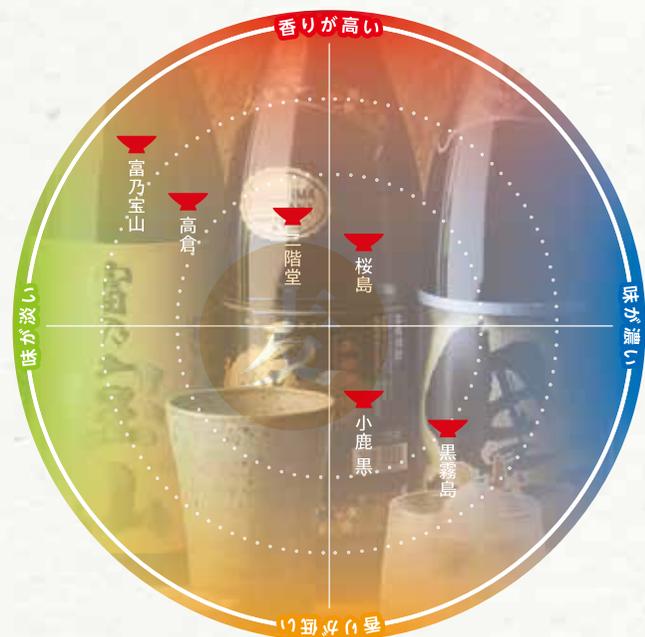


ご一緒にどうぞ
- お水、氷は無料です -

烏龍茶 / 緑茶 / ジャスミン茶 ポット (600cc) a pot of Oolong tea / Green tea / Jasmine tea	カットレモン Lemon
各 660	110

■ 焼酎 (グラス) / SHOCHU (glass)

- 芋 小鹿 黒 520
Kojika Kuro
- 桜島 520
Sakurajima
- 黒霧島 580
Kuro Kirishima
- 富乃宝山 640
Tomino hozan
- 麦 二階堂 520
Nikaido
- 黒糖 高倉 580
Takakura



価格は税込み表示です。

■ 日本酒 / SAKE

百十郎 赤面 Akazura 各830

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。すっきりとした柔らかい飲み口。+12の大辛口に造られています。さほど辛さが前に出ず、飲み下るした後にシャープにすつとキレていく味わいが特徴で、ずっと飲み飽きしません。

八海山 普通酒 Hakkaisan 各770

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発酵して醸される八海山の普通酒。淡白な味わいの中にもしっかりとした旨味とキレの良い後味、喉ごしの良い淡麗な辛口で、料理の邪魔をしません。

七賢 甘酸辛苦酒 Shichiken 各720

名水の里、白州にて南アルプス甲斐駒ヶ岳の伏流水で醸した本醸造。米本来の軽やかな旨みを最大限に引き出し、どんな料理とも相性よく楽しめます。

戦勝政宗 Masamune 各830

宮城を代表する地米ひとめづれを55%まで磨き、濃い味わいながら雑味を感じない透明感。抜群のキレが心地よいスムーズな飲み口で純米酒の本質を追求。極めて贅沢な特別純米酒です。

喜多屋 蒼田 Souden 各830

福岡県糸島産「山田錦」を精米歩合39%に磨き上げ極寒に仕込み、我が子を育てるように大切に発酵、「しずく搾り」にて仕上げ。華やかでフルーティな香りと豊かな味わいを楽しめる至宝の純米大吟醸です。

五橋 純米酒 Gokyo 各720

地元山口県産の《日本晴》と《山田錦》を用い、「超軟水」で仕込んだ純米酒。香り穏やかで口当たりなめらか、ふくらした甘味をきれいな酸がひきしめ、極上のバランスで調和した味わいが魅力。

■ ソフトドリンク / SOFT DRINK ALL 420

- | | | | |
|------------------------|-------------------------------|----------------------------------|-----------------------|
| コーラ
Cola | オレンジジュース
Orange juice | グレープフルーツジュース
Grapefruit juice | ジャスミン茶
Jasmine tea |
| ジンジャーエール
Ginger ale | りんごジュース
Apple juice | マンゴージュース
Mango juice | アイ스티ー
Iced tea |
| カルピス
Calpis | クランベリージュース
Cranberry juice | ウーロン茶
Oolong tea | |



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」が出来ました。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。

490ml

黒ぶたやのごまどれ 税込 ¥630

店内レジでも大好評販売中です!!

価格は税込み表示です。