

# 名物 ⊕



## 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

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 スープ

お好きな**2種**をお選びください。



濃厚とろろ汁



昆布だし



あじだし



ピリ辛チゲ



滋味かつおだし



ゆず塩だし



鯛だし



梅昆布茶だし



すじだし



ゴマ豆乳

### 追加メニュー 価格はすべて税込です

<p>● <b>チョイ足し 無料</b> おろしにんにく・わさび おろししょうが・豆板醤</p> <p>● <b>メのうどん</b> 1人前 330円 ● <b>雑炊セット</b> 1人前 330円</p> <p>● <b>黒豚名物のメのラーメン</b> 1人前 330円</p>	<p>● <b>ロース</b> 880円 ● <b>バラ</b> 860円 ● <b>モモ</b> 830円 ● <b>3種盛り合わせ</b> 1,190円 (ロース+バラ+モモ)</p> <p>● <b>お野菜盛り合わせ</b> 770円 ● <b>白菜</b> 330円 ● <b>長ネギ</b> 330円 ● <b>レタス</b> 330円</p>	<p>● <b>エノキ</b> 330円 ● <b>しいたけ</b> 330円 ● <b>エリンギ</b> 330円 ● <b>トック (韓国のお餅)</b> 330円 ● <b>豆腐</b> 330円 ● <b>マロニー</b> 330円 ● <b>ウィンナー</b> 550円 ● <b>さつまあげ</b> 550円 ● <b>水餃子</b> 550円 ● <b>生卵</b> 110円</p>
--	---	---

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 Extra toppings

¥110

- ・温玉
- ・明太子
- ・アボカド

¥150

- ・とろろ
- ・ネギトロ
- ・キムチ
- ・おろしポン酢



井もの サラダ・小鉢・豚汁付き



黒ぶたのビビンバ井 ¥1,560

黒ぶた流ビビンバ井!

特定原材料: 豚肉 / ごま / 大豆 / さば / 小麦 / 卵



黒ぶたパワー井 ¥1,540

夏の疲れもぶっ飛ばす旨さ!

特定原材料: 豚肉 / 小麦 / さば / 卵 / 大豆 / ごま / 山芋



網焼き黒ぶた井 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 / さば / 豚肉 / 大豆 / ごま / ゼラチン / 卵



とろろわさびぶた井 ¥1,410

人気の黒ぶた井にとろろを乗せて。

特定原材料: 小麦 / さば / 豚肉 / 大豆 / ごま / 山芋



ネギトロアボカド井 ¥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

おすすめ・鉄板 ごはん・サラダ・小鉢・豚汁付き



鉄板 豚トロ焼肉ごはん ¥1,560

希少部位を特製焼肉タレでどうぞ!

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



鉄板 豚カルビ焼肉ごはん ¥1,560

辛味噌ダレでごはんが進みます!

特定原材料: 豚肉 / ごま / 大豆 / そば / 小麦 / りんご



鉄板 バターステーキごはん ¥1,560

黒ぶたの定番ステーキ!!

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / そば / 小麦 / ごま / 乳



鉄板おろしステーキごはん ¥1,560

特製おろしだれでごはんが止まらない!

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / そば / 小麦 / ごま



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



梅みぞれぶた井 ¥1,410

まかないから生まれたさっぱり激ウマ井です。

特定原材料: 小麦 / 豚肉 / 大豆 / ごま / ゼラチン



特選 豚バラ蒲焼重 ¥1,540

自慢のタレに漬け込み香ばしく焼きあげました。

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

**無料!**

・丼、重のごはん大盛り  
・サラダおかわり



トッピング Extra toppings

¥110

・温玉 ・明太子  
・アボカド

¥150

・とろろ ・ネギトロ  
・キムチ ・おろしポン酢



**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)



**黒ぶたやのまぜそば & 選べるミニ丼 ¥1,560**

程よい辛さで癖になる、最後はオンザライス!  
特定原材料: 豚肉 / ごま / 大豆 / さば / 小麦 / ごま そば / ゼラチン / 卵

**「麺もの」は、セットのミニ丼をお選び頂けます**

<p>選べるミニ丼</p> <p>黒ぶた丼 (ねぎ塩) 特定原材料: 豚肉 / ごま / ゼラチン</p> <p>とろろごはん 特定原材料: 山芋</p>	<p>ネギトロ丼 特定原材料: ゼラチン / 大豆</p> <p>ごはん</p>
---	--

**揚げもの・おすすめ**

ごはん・サラダ・小鉢・豚汁付き



**ロースカツごはん ¥1,650**

豚といったらトンカツ!間違いなし!  
特定原材料: 卵 / 乳 / 小麦 / 豚肉 / 大豆 / ごま



**おろしとんかつごはん ¥1,700**

さっぱり美味しいとんかつです。  
特定原材料: 卵 / 豚肉 / 乳 / 大豆



**柔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



**冷やしおろしそば & 選べるミニ丼 ¥1,580**

黒ぶたや夏の定番そば!  
特定原材料: 豚肉 / ごま / 大豆 / そば / 小麦 / ゼラチン



**冷やしカリカリ梅うどん & 選べるミニ丼 ¥1,580**

黒ぶたや夏の定番うどん!  
特定原材料: 豚肉 / ごま / 大豆 / そば / 小麦 / ゼラチン



**イベリコ豚の冷しゃぶごはん ¥1,580**

黒ぶたや夏の定番!さっぱりレモンおろしだれでどうぞ。  
特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦



**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



**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 つくうどん & 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



**黒ぶた しゅうまいごはん ¥1,580**

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



**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



**ポーク南蛮ごはん ¥1,480**

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 / さば / 豚肉 / 大豆 / ごま

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 Extra toppings

¥110

- ・温玉・明太子
- ・アボカド

¥150

- ・とろろ・ネギトロ
- ・キムチ・おろしポン酢



## コンビ

サラダ・小鉢・豚汁・デザート付き



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

黒ぶたやおすすめの、季節の味わいを取り揃えました。

# 黒ぶたや 旬のおすすめ

## 六白黒豚と 焼き茄子のおひたし

六白黒豚バラ肉の旨みを  
旬の茄子とあわせた  
間違いのない逸品。

¥680



## 茹でタンと 胡瓜のキムチ和え

暑い季節にぴったりの  
止まらない美味しさ。

¥780



## クリスピーポーク

サクサクジューシー! お酒のおともに。

¥880



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

【うどん】... 小麦 / そば / ごま

# 前菜・肴 - ぜんさい・さかな -



⊕ さっぱりネギ塩やっこ

ヘルシーな豆腐にさっぱり塩ダレ。 **五〇〇円**

Tofu w/ scallion salt sauce: ¥500



⊕ 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。 **五〇〇円**

Cucumber w/ salted kalp: ¥500



⊕ 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。 **七八〇円**

Deep fried fish dumpling: ¥780



⊕ キヤベツとぶた味噌

パリパリキャベツと自家製ぶた味噌。 **三三〇円**

Spring cabbage & pork miso : ¥330



⊕ 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。 **六八〇円**

Avocado & prosciutto: ¥680



⊕ どっちやりネギの厚揚げ

たっぷりのネギと花かつお、鹿児島醤油で。 **六八〇円**

Deep fried tofu : ¥680



⊕ 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。 **六〇〇円**

Garlic fried potato: ¥600



⊕ 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。 **五八〇円**

Chickden caartilage w/ umeboshi sauce: ¥580



⊕ 白菜キムチ

テーブルの上にもいつでも。 **四四〇円**

Kimchi: ¥440



⊕ 完熟冷やしトマト

トマトをシンプルに。 **四八〇円**

Fresh tomato: ¥480

# 野菜 - やさい -

# 逸品 - いっぴん -



⊕ 六白黒豚と焼き茄子のおひたし  
六白黒豚バラ肉使用。間違いない一品。 **六八〇円**

Boiled pork belly & eggplant salad : ¥680



⊕ 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。 **六八〇円**

Green salad w/ Korean nori seaweed : ¥680



⊕ 春菊のゴマ和え  
シンプルですが間違いない美味しさ。 **六〇〇円**

Crown daisy salad : ¥600



⊕ 六白黒豚ロースの炙りしゃぶしゃぶ  
さっぱりだけどホントに旨い！ **八八〇円**

Roppaku kurobuta pork broield shabu shabu : ¥880



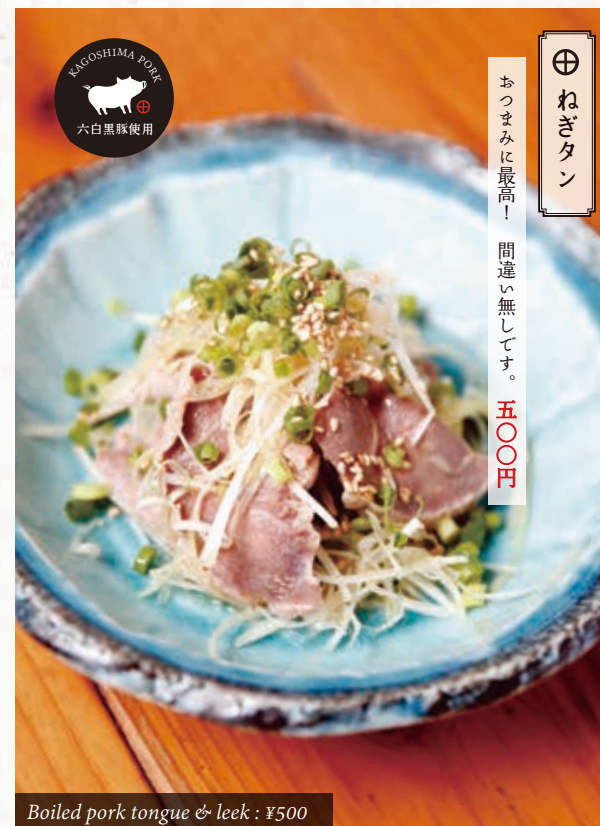
⊕ 豚タンカルパッチョ  
美味しい自家製ラー油と一緒に。 **七八〇円**

Pork tongue carpaccio : ¥780



⊕ クリスピーポーク  
サクサクジュューシー！お酒のお供に！ **八八〇円**

Crispy deep fried pork : ¥880



⊕ ねぎタン  
おつまみに最高！間違いないです。 **五〇〇円**

Boiled pork tongue & leek : ¥500



⊕ 茹でタンと胡瓜のキムチ和え  
止まらない美味しさ！ **七八〇円**

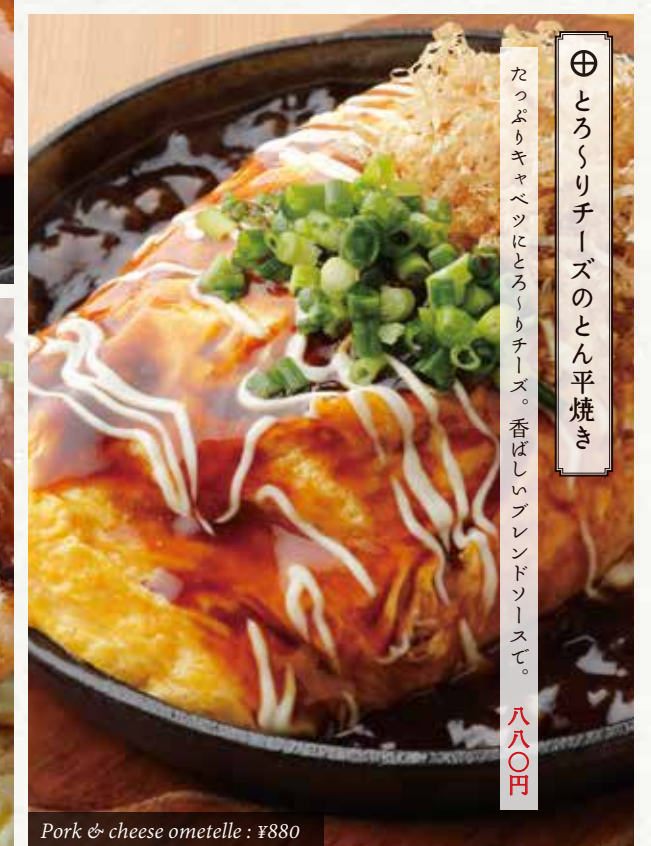
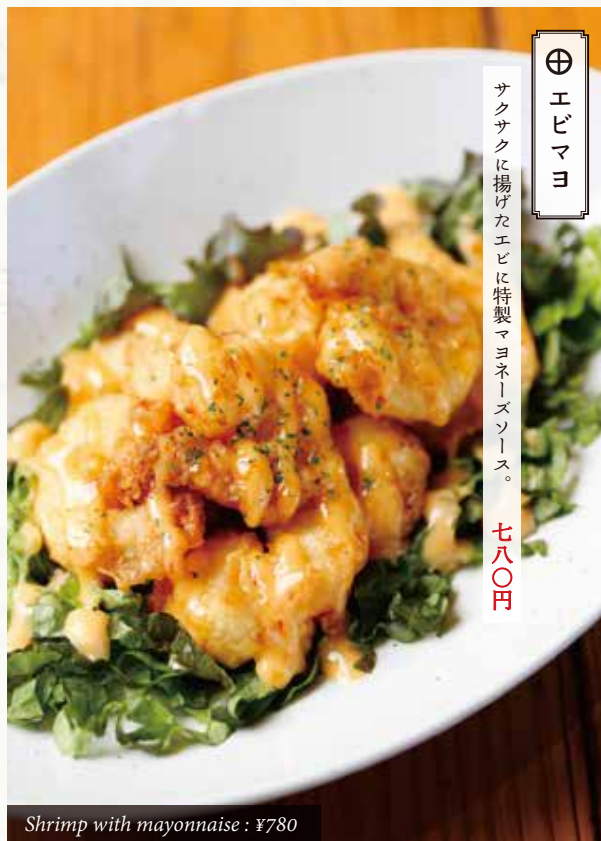
Boiled pork tongue & cucumber kimchi : ¥780



⊕ 長芋フライ  
シンプルにお塩でどうぞ。 **五八〇円**

Deep fried Japanese yam : ¥580

# 鉄板 - てっばん -



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 : ¥880

⊕ ベーコンの炙り焼き

芳ばしい香りがたまりません。

八八〇円



Broiled pork neck : w/ salt or scallion salt sauce : ¥760

⊕ 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 七六〇円



Broiled pork rib : ¥780

⊕ カルビの炙り焼き

ジューシーな旨味は格別です。

七八〇円



Broiled pork round : ¥680

⊕ 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！

六八〇円



KAGOSHIMA PORK

六白黒豚使用



Grilled pork loin with miso: ¥680

⊕ 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。 六八〇円



Broiled pork liver ( Salt or Soy sauce ) : ¥680

⊕ レバー炙り焼き(塩またはタレ)

香ばしく焼き上げます。

六八〇円



Broiled pork tongue w/ scallion salt sauce : ¥780

⊕ 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。 七八〇円

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 -

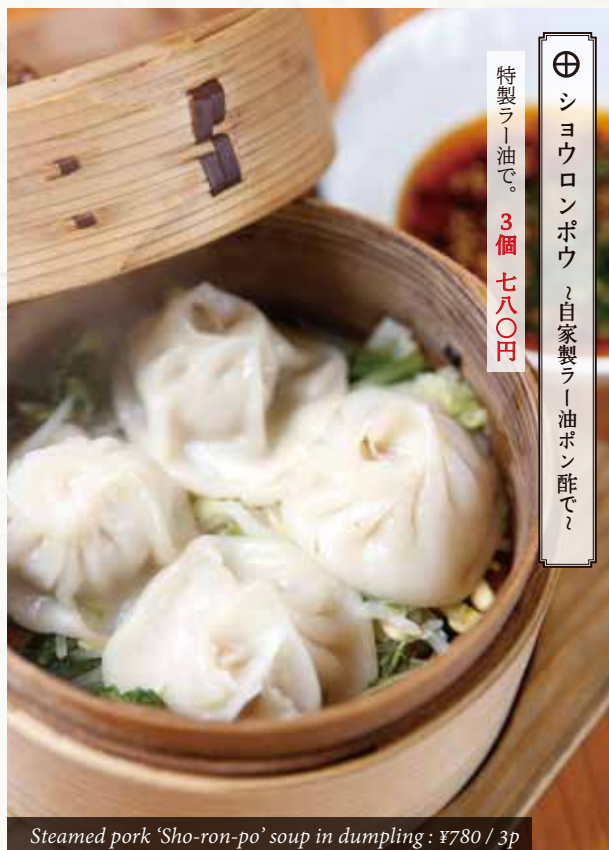


**⊕ 黒ぶた手づくり蒸しシューマイ**  
 熱々のシューマイをシューシーな黒ぶたで！  
 5個 八〇〇円

Steamed kurobuta pork 'Shumai' dumpling : ¥800 / 5p

KAGOSHIMA PORK 六白黒豚使用

新作



**⊕ 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 七八〇円

Steamed pork 'Sho-ron-po' soup in dumpling : ¥780 / 3p



**⊕ 黒ぶた手づくり蒸し餃子**  
 溢れる肉汁を想像してください！  
 4個 八〇〇円

Steamed kurobuta pork 'Gyoza' dumpling : ¥800 / 4p

KAGOSHIMA PORK 六白黒豚使用

新作

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



**⊕ 炊き立てごはん**  
 特選米をふくらと。 二八〇円

Rice : ¥280



**⊕ 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！ 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。 四八〇円

**⊕ 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 : ¥480  
 Pork miso soup : ¥330



**⊕ 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**  
 しっかりと仕上げました。 五四〇円

Gateau chocolat : ¥540

価格は税込み表示です。