

無料！

- ・丼、重のごはん大盛り
- ・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

¥150

・とろろ・キムチ・温玉・味玉・おろしポン酢



おすすめ

サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き



※入荷状況により、野菜や具材が写真と異なる場合がございます

六白黒豚と 季節野菜の蒸ししゃぶ定食

¥1,680

黒ぶたや No.1 人気メニュー。

特定原材料：

豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま



※入荷状況により、野菜や具材が写真と異なる場合がございます

炭焼きかつおたたきと 小さな蒸ししゃぶ定食

¥1,780

旬を集めた贅沢な定食！

特定原材料：

豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / ゼラチン



※入荷状況により、野菜や具材が写真と異なる場合がございます

生姜焼きと 小さな蒸ししゃぶ定食

¥1,780

定番人気の豚生姜焼きと
蒸ししゃぶのセット。

特定原材料：

小麦 / 豚肉 / 大豆 / ごま / ゼラチン



バラ、タン

カナダ産
豚ロース

黒ぶた3種の炙り焼き & とろろごはん

¥1,780

ロース、バラ、タンを
特製タレで炙り焼きに。とろろ付き。

特定原材料：

豚肉 / 落花生 / えび / かに / ゴマ / 卵 / 小麦 /
大豆 / 乳 / ゼラチン / さば



六白黒豚バラ肉の 角煮定食

¥1,800

ごはんがすすむ
黒ぶたや名物。

特定原材料：

豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま



炭焼きかつおたたき定食

¥1,680

自家製玉ねぎポン酢で
さっぱりと。

特定原材料：

豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / ゼラチン

無料!

・丼、重のごはん大盛り
・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

¥150

・とろろ・キムチ・温玉・味玉・おろしポン酢



丼もの

サラダ・小鉢・豚汁付き



網焼き黒ぶた丼

¥1,280 (温玉のせ +¥100)

黒ぶたや名物!
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
(温玉のせ: 卵)



黒ぶたとろろ月見丼

¥1,500

六白黒豚丼の月見バージョン。

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



揚げ茄子おろしぶた丼

¥1,500

揚げ茄子とさっぱりおろしが相性抜群!

特定原材料:
豚肉 / 小麦 / 大豆 / ごま / ゼラチン



黒ぶたパワー丼

¥1,600

特製ダレの六白黒豚うで肉と
キムチ、とろろで
夏の疲れも吹っ飛ばさず!

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



黒ぶた明太高菜丼

¥1,500

黒豚と明太子、
高菜の相性抜群のどんぶりです

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



六白黒豚の炙りカルビ丼

¥1,700

ボリューム抜群!
焼きたての香ばしいカルビ丼。

特定原材料: 小麦 / 豚肉 / 大豆 / さば / ごま



黒ぶたチャーシュー丼 温玉乗せ

¥1,600

柔らかチャーシューにとろ〜り卵を絡めて。

特定原材料:
豚肉 / 卵 / 小麦 / 大豆 / さば

無料！

・サラダおかわり



追加トッピング

¥150

・とろろ・キムチ・温玉・味玉・おろしポン酢



麺もの

お好きな麺 + 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)

麺大盛り
+¥100



鬼おろし六白黒豚
ぶっかけうどん または そば
& 選べるミニ丼

¥1,550

甘辛く炊いた豚肉を
鬼おろしとレモンでさっぱりと。

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



冷やし肉とろろそば または うどん
& 選べるミニ丼

¥1,550

六白黒豚バラ肉 & とろろのコンビ、夏のスタミナ麺！
特定原材料：卵 / 小麦 / そば / さば / 山芋 / 豚肉 / 大豆 / ごま / ゼラチン



六白黒豚バラの肉汁つけうどん または そば
& 選べるミニ丼

¥1,550

六白黒豚バラ肉の旨み広がるつけ汁でお楽しみ下さい。
特定原材料：卵 / 小麦 / そば / 豚肉 / 大豆 / ごま / さば / ゼラチン



冷やし担々麺
& 選べるミニ丼

¥1,550

食欲そそるピリ辛がクセになる
定番人気メニュー！

特定原材料：
卵 / 落花生 / 小麦 / さば / 大豆
ごま / そば / ゼラチン / かに / りんご / 豚肉 / 鶏肉



ざるそば または つけうどん & 選べるミニ丼

¥1,480

おそば or うどんと選べるミニ丼のお得なセット。
特定原材料：卵 / 小麦 / そば / 豚肉 / 大豆 / ごま / ゼラチン



特製つけ麺 & 選べるミニ丼

¥1,550

濃厚魚介豚骨つけ麺です！
特定原材料：卵 / そば / 小麦 / さば / 大豆 / ごま / 豚肉 / 鶏肉

選べる
ミニ丼

お好きなミニ丼を
お選び下さい！



黒ぶた丼 (醤油)

特定原材料：小麦 / さば / 豚肉 / 大豆 / ごま / ゼラチン



黒ぶた丼 (ねぎ塩)

特定原材料：小麦 / さば / 豚肉 / 大豆 / ごま / ゼラチン



とろろごはん

特定原材料：山芋



旨辛肉みそ丼

特定原材料：小麦 / かに / 落花生 / 大豆 / 豚肉 / 鶏肉 / さば / りんご



かつお丼

特定原材料：大豆 / 小麦 / ゼラチン

+¥100

無料!

・丼、重のごはん大盛り
・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

¥150

・とろろ・キムチ・温玉・味玉・おろしポン酢



鉄板

ごはん・サラダ・小鉢・豚汁付き



鉄板黒ぶたトンテキごはん

¥1,980

鉄板ジュージュー! 特製ソースで召し上がれ!

特定原材料:

小麦 / ゴマ / 大豆 / りんご / 豚肉 / 鶏肉

鉄板
焼肉祭

カナダ産
豚肉

鉄板
焼肉祭

カナダ産
豚肉

鉄板おろしステーキごはん

¥1,700

豚ロースにさっぱりおろしダレ。

特定原材料:

小麦 / そば / 豚肉 / ごま / 大豆

鉄板 しょうが焼きごはん

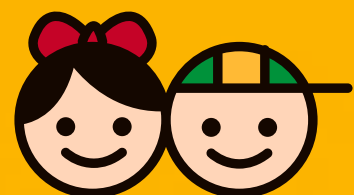
¥1,600

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

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/卵/乳/牛肉/鶏肉/バナナ/りんご/ゼラチン
[うどん]...小麦/そば/卵/乳/鶏肉/ごま/ゼラチン

APPETIZERS

前菜・肴

- ぜんさい・さかな -



Tofu w/ scallion salt sauce: ¥500



Cabbage w/ salted kalp: ¥500



Cucumber & pork miso: ¥500



Chicken cartilage w/ umeboshi sauce: ¥600



Garlic fried potato: ¥600



Kimchi: ¥500

価格は税込み表示です。



Char siu pork & half boiled egg salad : ¥880

⊕ チャーシューと温玉のサラダ

芳ばしく炙ったチャーシューを玉子に絡めて。
八八〇円



Fresh tomato: ¥500

⊕ 完熟冷やしトマト

トマトをシンプルに。
五〇〇円



Green salad w/ Korean nori seaweed : ¥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
韓国風醬油ベースのドレッシングで。
六八〇円



Deep fried Japanese yam : ¥650

⊕ 長芋フライ

シンプルにお塩でどうぞ。
六五〇円



Boiled pork tongue & leek : ¥600

⊕ ねぎタン

おつまみに最高！ 間違い無いです。
六〇〇円



Deep fried tofu : ¥700

⊕ どっちやりネギの厚揚げ

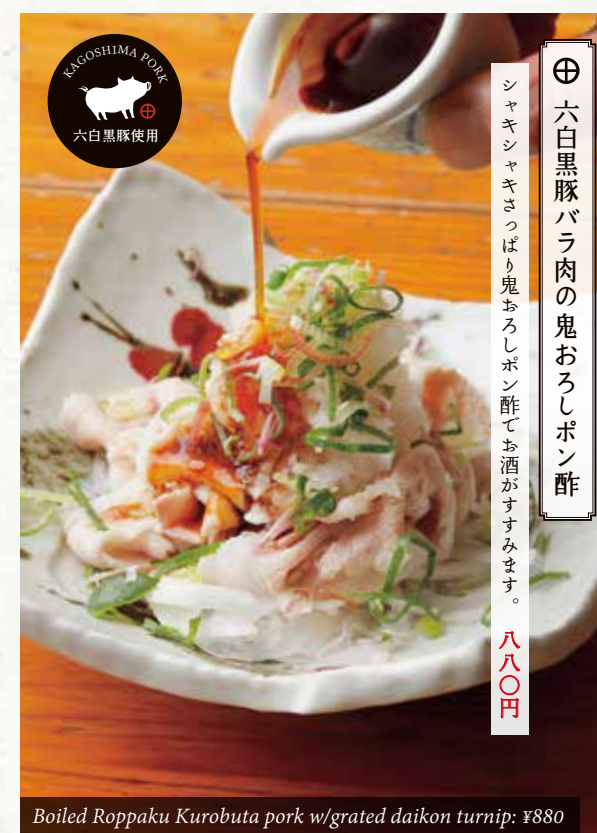
たっぷりのネギと花かつお、鹿児島醬油で。
七〇〇円



Roppaku Kurobuta pork & fried eggplant carpaccio w/chili sauce : ¥880

⊕ 六白黒豚ロースと揚げ茄子のカルパッチョ

みょうがと茄子が相性抜群！ピリ辛ソースでどうぞ。
八八〇円



Boiled Roppaku Kurobuta pork w/grated daikon turnip: ¥880

⊕ 六白黒豚バラ肉の鬼おろしポン酢

シャキシャキさっぱり鬼おろしポン酢でお酒がすすみます。
八八〇円



Fried shrimp w/mayonnaise sauce : ¥880

⊕ 海老マヨ

サクサクに揚げた海老に特製マヨネーズソース。
八八〇円

TEPPAN-YAKI

鉄板 - てっぱん -



Seared bonito : ¥900

⊕ 炭焼きかつおのたたき

自家製玉ねぎポン酢でさっぱりと。

九〇〇円



Pork & cheese ometelle : ¥880

⊕ とろりチーズのトン平焼き

たっぷりキャベツにとろりチーズ。香ばしいブレンドソースで。

八八〇円



Deep fried vegetable spring roll : ¥580

⊕ パリパリ野菜春巻き

中はジューシー、皮はパリパリ！

五八〇円



Deep fried fish dumpling: ¥780

⊕ 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

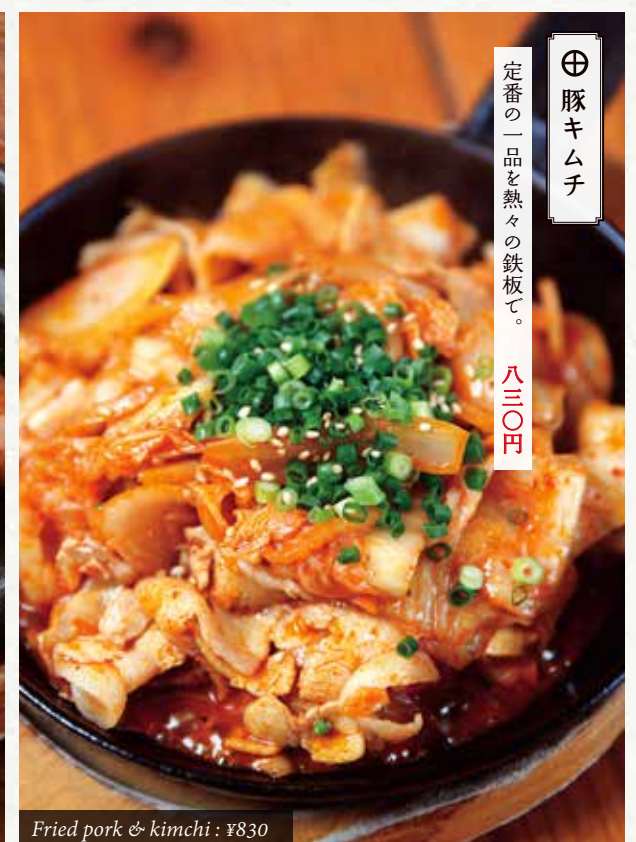


Chorizo : ¥Chorizo : 780

⊕ 鉄板チヨリソー

ジューシーなチヨリソーを鉄板で！

七八〇円



Fried pork & kimchi : ¥830

⊕ 豚キムチ

定番の一品を熱々の鉄板で。

八三〇円

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 - あぶりやき -



⊕ タン、豚トロと豚バラの盛合せ
とてもジューシーなお肉
3種類の盛合せ。
おつまみにぴったり！
八八〇円

Grilled 3 parts of Kurobuta Pork : ¥880



⊕ 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

Broiled pork round : ¥680

価格は税込み表示です。



⊕ 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 neck : w/ salt or scallion salt sauce : ¥760



⊕ 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

Grilled pork loin with miso: ¥680



⊕ 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

Broiled pork tongue w/ scallion salt sauce : ¥780

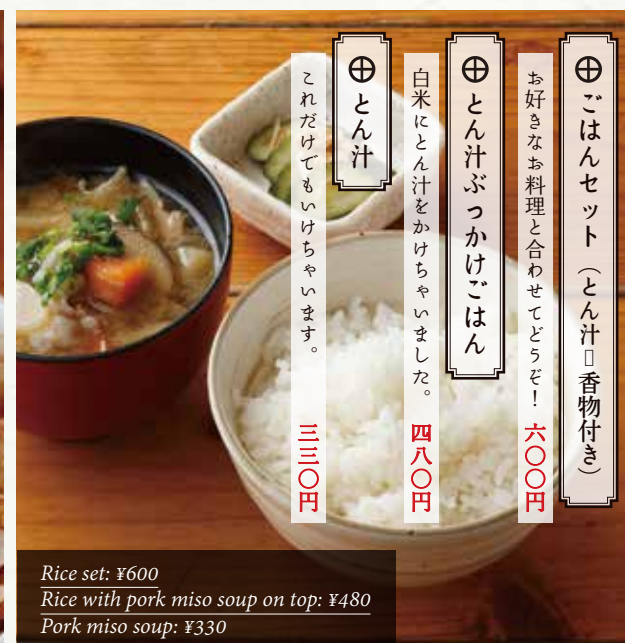
価格は税込み表示です。

セ イ ロ 蒸 し - せいろむし -



価格は税込み表示です。

ご 飯 物 - ごはんもの - RICE, NOODLE, etc.



甘 味 - かんみ - DESSERTS



価格は税込み表示です。

■ **ビール / BEER**

	麒麟 一番搾り生	KIRIN Ichiban shibori Draft	700
	サッポロ 赤星ラガー/中瓶	Beer (SPPPORO Akaboshi Lager / 500ml bottle)	800
	麒麟 グリーンスフリー (ノンアルコール)	Non alcohol GREEN'S FREE	600
	シャンディガフ	Shandy gaff	750
	カシスピア	Cassis beer	750

■ **ハイボール / HIGHBALL**

	角ハイボール	Kaku High ball	500
	ジャックダニエルハイボール	Jack Daniel's Black High ball	750
	山崎ハイボール	Yamazaki High ball	900
	ジンジャーハイボール	Ginger ale High ball	700
	コークハイボール	Cola High ball	700



■ **ワイン / WINE**

スパークリングワイン Sparkling wine	600
グラスワイン (白、赤) Glass wine / white or red	600



■ **カクテル / COCKTAIL** ALL 650

カシスソーダ	Cassis soda	カシスオレンジ	Cassis orange
カシスウーロン	Cassis oolong tea	カシスグレープフルーツ	Cassis grapefruit

価格は税込み表示です。

■ **サワー / SOUR** ALL 600

生レモンサワー	Fresh lemon sour
グレープフルーツサワー	Grapefruit sour
カルピスサワー	Calpis sour
ゆずはちみつサワー	Yuzu & Honey sour
パインサワー	Pineapple sour
シークアーサーサワー	Hirami lemon sour



■ **お茶割り / SHOCHU & TEA** ALL 600

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**



梅乃宿酒造 /あらごし梅酒
Umeno yado shuzo / Aragoshi Umeshu

漬け込んだ梅の実をペーストにして混ぜ合わせた
贅沢な果肉感のある梅酒です。日本酒で仕込む
ことと、まるやかで深みのある味わいを
実現しました。1800mlに約18個分の梅を使用し、
とろりとした口当たりと、濃厚豊潤な梅の香り
をお楽しみいただける、デザート梅酒です。

700



本坊酒造 /上等梅酒
Honbo shuzo / Joto Umeshu

香料、着色料、酸味料を一切使わず、本物の梅実から
生まれる香りと爽やかな酸味を生かし、
昔ながらの自然な味わいを大切にしました。
より自然な梅の香りと爽やかな酸味を引き出す為に、漬け込む
梅実の量を多くし、ブランデー、蜂蜜をアクセントとして加えた
柔らかな上品でふくよかな甘さの梅酒です。

500

※ 飲み方をお選び下さい ... ロック / ストレート / ソーダ割り / 水割り / お湯割り
Please choose how to drink... On the rocks / straight / with soda / with water / with hot water

価格は税込み表示です。

■ 焼酎 (ボトル) / SHOCHU (bottle)



小鹿 黒 / 720ml Kojika Kuro ————— 3,600

美しい山脈に囲まれた鹿屋市吾平町が焼酎小鹿の故郷です。1971年に地元の蔵元が集まり小鹿酒造共同組合として創業したのが始まりです。こうして鹿児島の小さい蔵の集まりから始まったことが「小鹿」の名の由来。良質なさつまいもの安定供給のため農業生産組合を設立、新鮮なさつまいものみを使用し、仕込み水は玉泉寺公園の地下水を100mかけて引き込んでいます。毎日飲んでも飽きのこない味わいをお楽しみ下さい。

黒霧島 / 720ml Kurokirishima ————— 3,600

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」はトロっとした甘味、キリッとした後切れ。90余年の伝統と卓越した技術からつくられる美味しさです。



二階堂 / 720ml Nikaido ————— 3,600

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。橙後継者のみに受け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触りをご堪能下さい。

亀甲宮 (キンミヤ焼酎) / 720ml Kinmiya ————— 2,400

仕込水である清く、柔らかな地元天然水は、ミネラル分がほとんど入っていないため、ピュアですっきりとした味わいの中にもほのかな甘みとまろやかな舌触りを演出します。ブレンドされる素材の美味しさをぐっと引き立てるため、どのような飲み方でもご満足いただける美味しさです。



ご一緒にどうぞ
- お水、氷は無料です -

ソーダ / 烏龍茶 / 緑茶 / ジャスミン茶 ポット (600cc)
Soda / Oolong tea / Green tea / Jasmine tea
各 600

カットレモン (4p)
Lemon 4p
300

■ 焼酎 (グラス) / SHOCHU (glass)



小鹿 黒 ————— 600
Kojika Kuro



二階堂 ————— 600
Nikaido



黒霧島 ————— 600
Kuro Kirishima



キンミヤ焼酎 ————— 480
Kinmiya

※ 飲み方をお選び下さい ... ロック / ストレート / ソーダ割り / 水割り / お湯割り
Please choose how to drink... On the rocks / straight / with soda / with water / with hot water

価格は税込み表示です。

■ 日本酒 / SAKE



百十郎 赤面 ————— 一合 900
Akazura

〔岐阜県 林本店〕

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が、さほど辛さが前に出ず、飲み下ろした後にシャープにすっとキレていく味わいが特徴で、ずっと飲み飽きしません。



戦勝政宗 ————— 一合 900
Masamune

〔仙台伊達家 勝山酒造〕

宮城を代表する地米ひとめぼれを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。



八海山 普通酒 ————— 一合 800
Hakkaisan

〔新潟県 八海酒造〕

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。



五橋 純米酒 ————— 一合 800
Gokyo

〔山口県 酒井酒造〕

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、ふっ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

コーラ
Cola

オレンジジュース
Orange juice

カルピスソーダ
Calpis soda

ウーロン茶
Oolong tea

ジンジャーエール
Ginger ale

りんごジュース
Apple juice

パインスカッシュ
Pineapple squash

ジャスミン茶
Jasmine tea

カルピス
Calpis

グレープフルーツジュース
Grapefruit juice

ゆずみつスカッシュ
Yuzu-mitsu squash

アイスティー
Iced tea

マンゴージュース
Mango juice

黒ぶたやの
胡麻
ドレッシング

・たっぷり490ml・
¥700
税込み / 1本

レジにて 好評販売中！

黒ぶたや自慢の濃厚特製ごまドレッシング。試作を重ねてたどり着いた凝縮感とごまの香ばしい風味は色々なお料理を旨み抜群に仕上げます。

価格は税込み表示です。