



無料!
・サラダおかわり
・豚汁おかわり



・各種定食各種ごはん大盛り
・おかわりごはん 通常¥280→¥100



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

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

追加トッピング

¥150 ・とろろ・キムチ・温玉・味玉・おろしポン酢



※ 内容は仕入れにより多少変更となる場合がございます



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

ゆず醤油でさっぱりと。

特定原材料：

豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / ゼラチン



・サラダおかわり
・豚汁おかわり



・各種定食各種ごはん大盛り
・おかわりごはん 通常¥280→¥100



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



黒ぶたバクダン丼

¥1,600

栄養満点!! 美味しさ満点!!

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



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



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



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



揚げ茄子おろしづた丼

¥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



選べるたれ
ねぎ塩
しょうゆ



六白黒豚使用

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、そばは同じ金で茹でています)

麺大盛り
+¥100



豚すき焼き風うどん & 選べるミニ丼

¥1,700

お肉たっぷり! 冬の定番。

特定原材料:

卵 / 小麦 / そば / クルミ / 大豆 / ごま / 豚肉 / さば



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



特製つけ麺
& 選べるミニ丼

¥1,600

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



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

ミニ丼
選べる

お好きなミニ丼を
お選び下さい!



黒ぶた丼 (醤油)



黒ぶた丼 (ねぎ塩)



とろろごはん



旨辛味噌丼



かつお丼

+¥100

特定原材料: 小麦 / さば / 豚肉 / 大豆 / ごま / ゼラチン

特定原材料: 小麦 / さば / 豚肉 / 大豆 / ごま / ゼラチン

山芋

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

特定原材料: 大豆 / 小麦 / ゼラチン



・サラダおかわり
・豚汁おかわり



・各種定食各種ごはん大盛り
・おかわりごはん 通常¥280→¥100



追加トッピング



・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



鉄板ガーリックステーキごはん

¥1,700

自家製ステーキソースでごはんがすすみます！

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



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

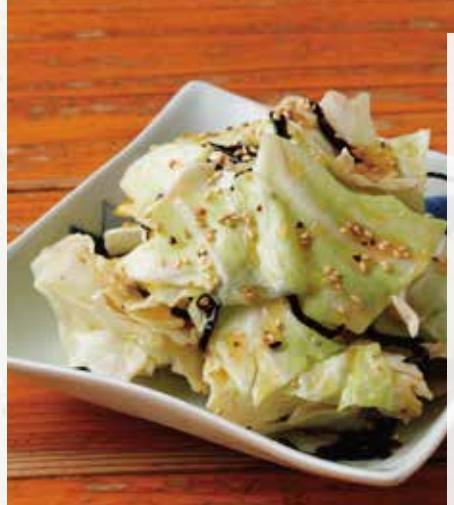
¥1,600

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

前菜・肴 - ぜんさい・さかな -

⊕ 塩昆布キャベツあえ



中華風の味付けがベストマッチ!
五〇〇円

⊕ さつぱりネギ塩やっこ



ヘルシーな豆腐にさつぱり塩ダレ。
五〇〇円

⊕ 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。
六〇〇円

⊕ 白菜キムチ



テーブルの上にいつでも。
五〇〇円

⊕ パン粉チーズチキン



食べ応えのあるザクザクポテト。
六〇〇円

⊕ ぶた味噌きゅうり



鹿児島麦みそベースの黒ぶたや特製みそです。
五〇〇円

⊕ カ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

価格は税込み表示です。

KIDS PLATE



お子様セット
ドリンクとおもちゃ付き!

¥800

「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

⊕ 塩昆布キャベツあえ

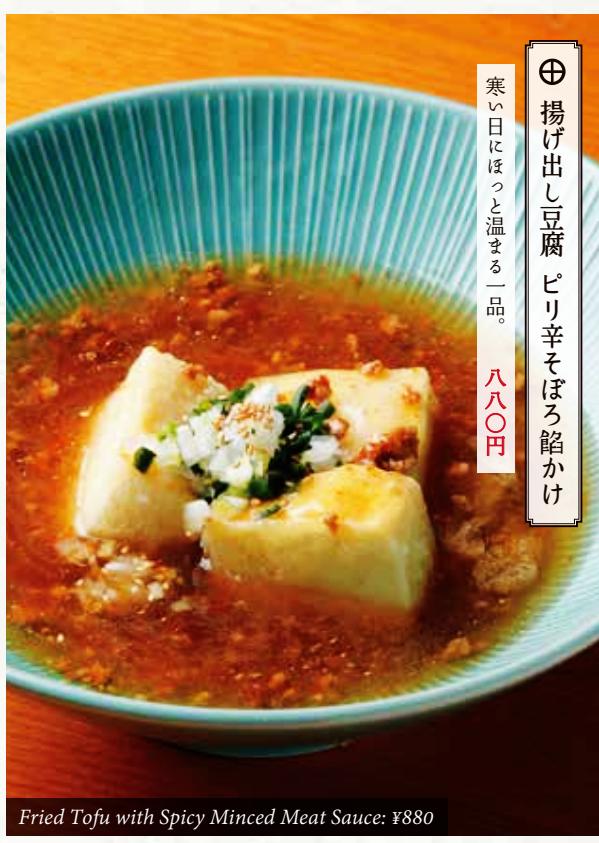
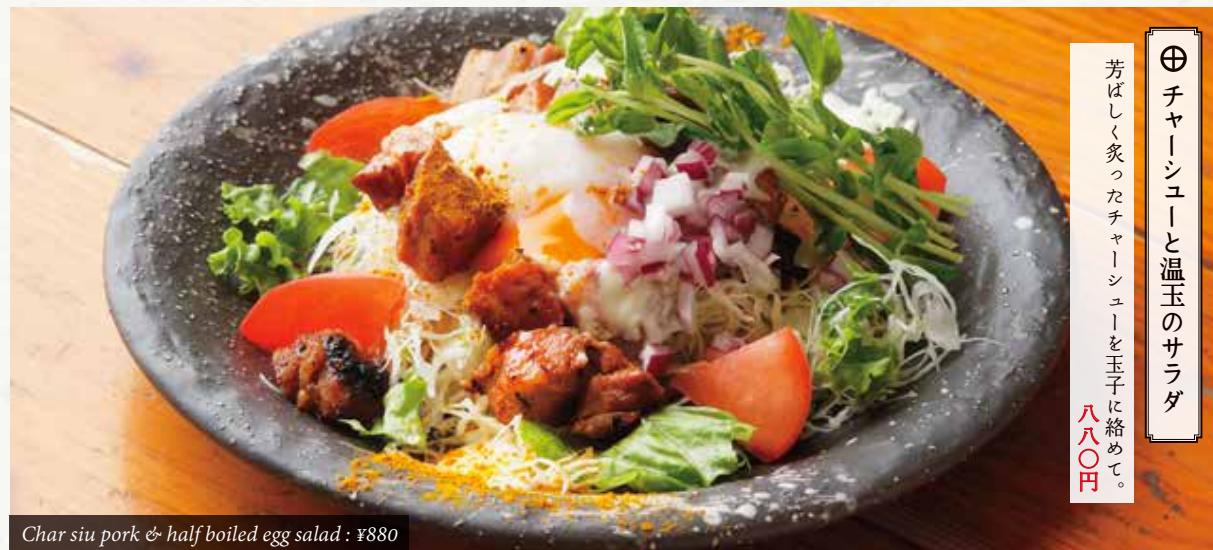
甘味のあるシャキシャキキャベツに塩昆布+中華風の味付けがベストマッチ!
五〇〇円

⊕ 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。
六〇〇円

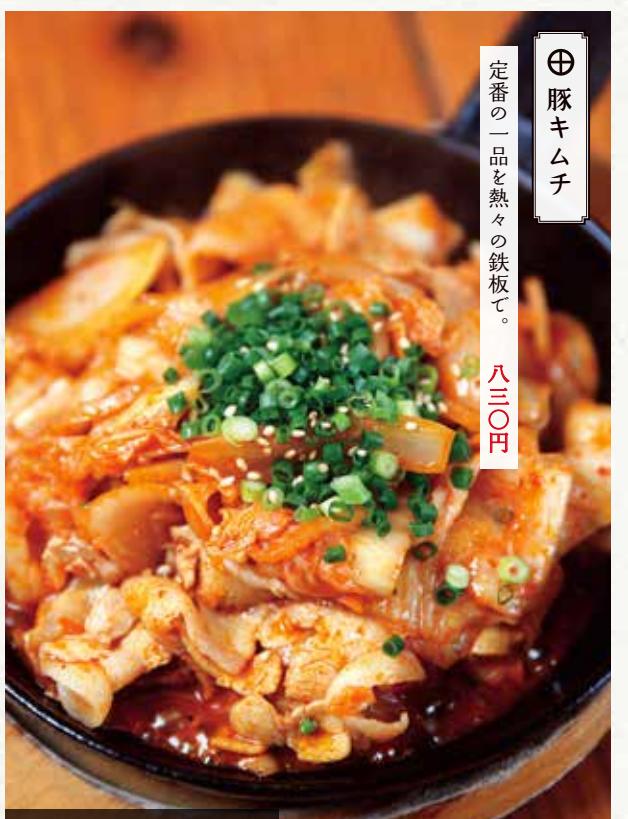
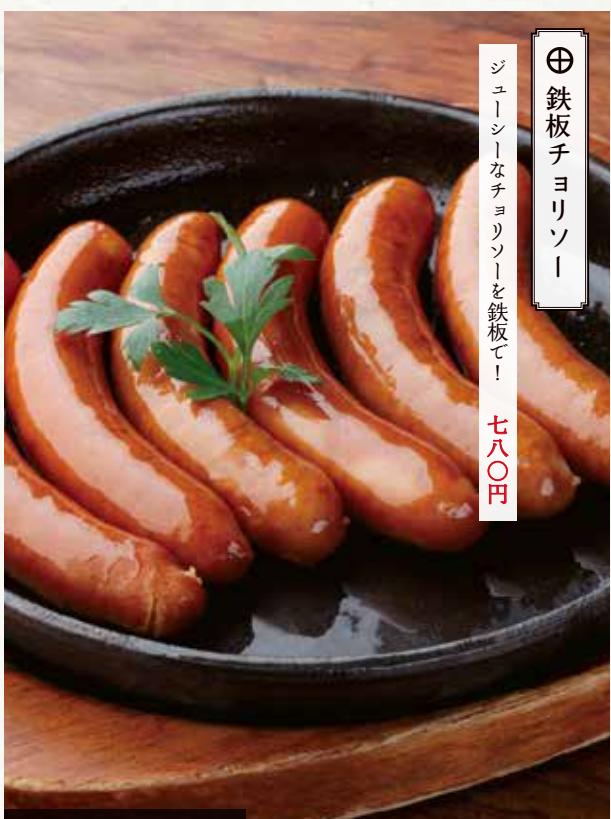
⊕ 白菜キムチ

テーブルの上にいつでも。
五〇〇円



価格は税込み表示です。

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。

BROILED

炙り焼き

- あぶりやき -



Grilled 3 parts of Kurobuta Pork : ¥880



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

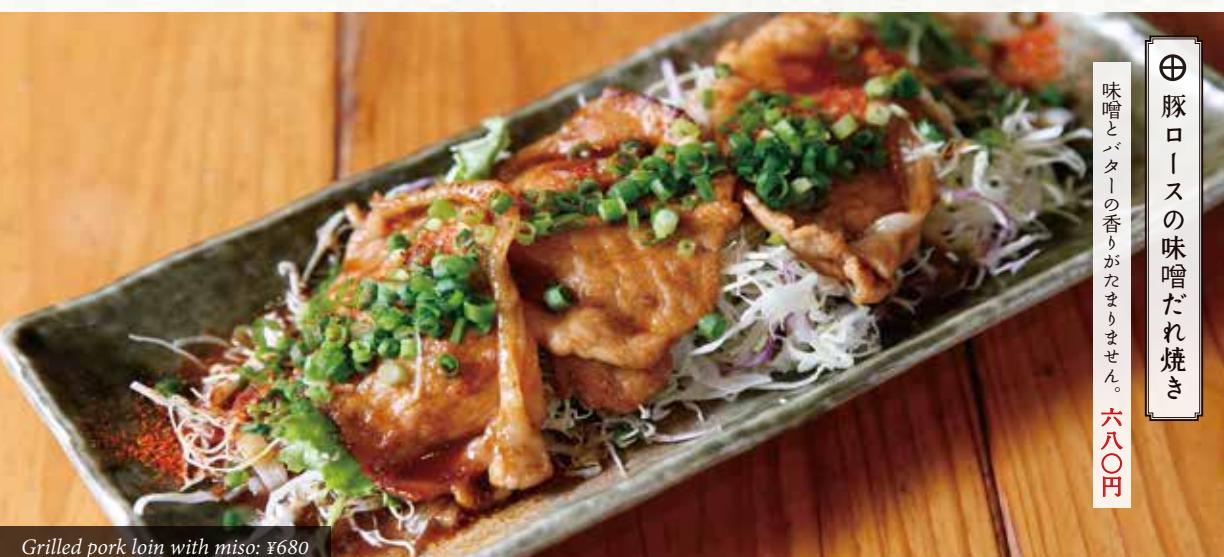


Broiled pork neck : w/ salt or scallion salt sauce : ¥760

⊕ 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



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 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-



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



お好きなお料理と合わせてどうぞ! 大〇〇円

鹿児島のだし醤油で。**金たまうどん**
どうぞ。四九〇円

しつとりと仕上げました。**ガトーショコラ**
五四〇円

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	700
	サッポロ 赤星ラガー/中瓶 Beer (SAPPORO Akaboshi Lager / 500ml bottle)	800
	キリン グリーンズフリー (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	600
	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

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

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



ALL 600

■ お茶割り / SHOCHU & TEA

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

ALL 600

■ 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。日本酒で仕込みことで、まろ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く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。

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



芋

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。



麦

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」はトロッとした甘味、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

選び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

■ 烧酎(グラス) / SHOCHU (glass) ■



芋 小鹿 黒 600
Kojika Kuro



麦 二階堂 600
Nikaido



芋 黒霧島 600
Kuro Kirishima

※ 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
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の大辛口で造られていますが、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していく味わいが特徴で、ずっと飲み飽きしません。

一合 900



戦勝政宗
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。

一合 900



五橋
純米酒
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。

一合 800

八海山 普通酒
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。

■ 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

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。