

無料!

・サラダおかわり
・豚汁おかわり



+¥100

・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・しらす



※内容は仕入れにより多少変更となる場合がございます

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



New!

※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

黒ぶたやの満足定食

¥1,980

定番人気の蒸ししゃぶと生姜焼き + ミニ柔らか角煮のついた豚三昧定食。

特定原材料：
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / ゼラチン

無料!

・サラダおかわり
・豚汁おかわり



+¥100

・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・しらす



丼もの

サラダ・小鉢・豚汁付き

New!



国産豚ロースの西京漬味噌焼重

¥1,800

合わせ味噌でつくる! 国産豚ロースの西京焼き。

特定原材料: 卵、乳 えび、かに、小麦、大豆、さけ、ゼラチン



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



揚げ茄子鬼おろしぶた丼

¥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



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)



黒ぶた辛味噌丼

¥1,500

体の疲れもぶっ飛ばす旨さ!
旨みのつまった腕肉を使用。

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



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



黒ぶたゴロゴロチャーシュー丼 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・しらす



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



New!

冷やし担々麺 & 選べるミニ丼

¥1,650

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



Hot
温

選べる
ミニ丼



そば or うどんをお選び下さい

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



New!

鬼おろし国産豚 ぶっかけうどん または そば & 選べるミニ丼

¥1,650

甘辛く炊いた豚肉を
鬼おろしとレモンできっぱりと。

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



選べる
ミニ丼



特製つけ麺 & 選べるミニ丼

¥1,650

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



Cold
冷

選べる
ミニ丼

そば or うどんをお選び下さい

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

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



しらす丼

特定原材料: えび / かに



かつお丼

特定原材料: 大豆 / 小麦 / ゼラチン

+¥100

無料!

・サラダおかわり
・豚汁おかわり



+¥100

・各種定食各種ごはん盛り
・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・しらす



定番

サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き



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

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



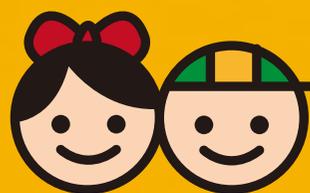
鉄板しょうが焼きごはん

¥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

KIDS PLATE



お子様セット

¥850

ドリンクとおもちや付き!

「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

※おやつの内容は仕入れにより異なる場合がございます。

APPETIZERS

前菜・肴

- ぜんさい・さかな -



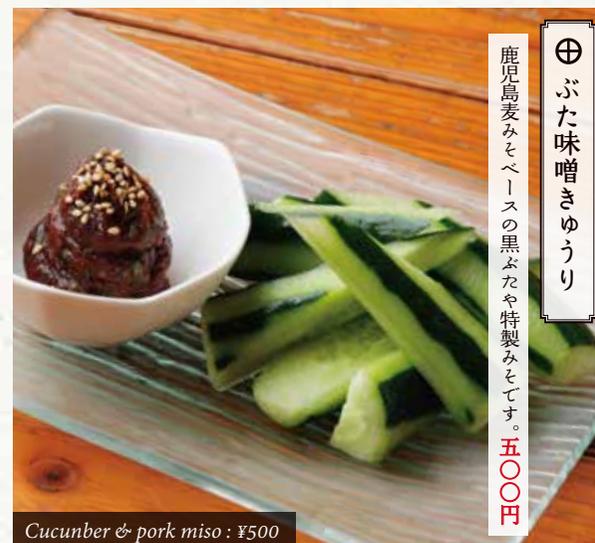
Tofu w/ scallion salt sauce: ¥500

⊕ 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。
五〇〇円



Cabbage w/ salted kalp: ¥500

⊕ 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



Cucumber & pork miso: ¥500

⊕ ぶた味噌きゅうり
鹿児島産みそベースの黒ぶたや特製みそです。
五〇〇円



Chickden caartilage w/ umeboshi sauce: ¥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。
六〇〇円



Garlic fried potato: ¥600

⊕ ガーリックフライドポテト
食べ応えのあるサクサクポテト。
六〇〇円



Kimchi: ¥500

⊕ 白菜キムチ
テーブルの上にもいつでも。
五〇〇円

価格は税込み表示です。



Tofu & Nori seaweed green salad : ¥780

⊕ 豆腐と韓国海苔のグリーンサラダ
新鮮レタスと豆腐を
韓国風醤油ベースのドレッシングで。 七八〇円



Fresh tomato: ¥500

⊕ 完熟冷やしトマト
トマトをシンプルに。 五〇〇円



Japanese dashi omelette : ¥880

⊕ だし巻き玉子
お出汁たっぷり、
ジュワッとふわふわだし巻き卵。 八八〇円



Deep fried Japanese yam : ¥650

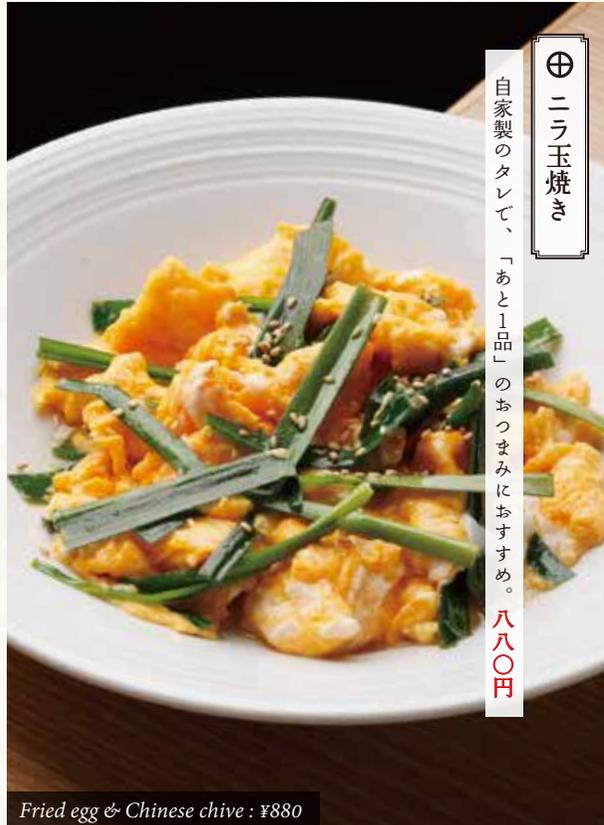
⊕ 長芋フライ
シンプルにお塩でどうぞ。 六五〇円



Boiled pork tongue & leek : ¥600

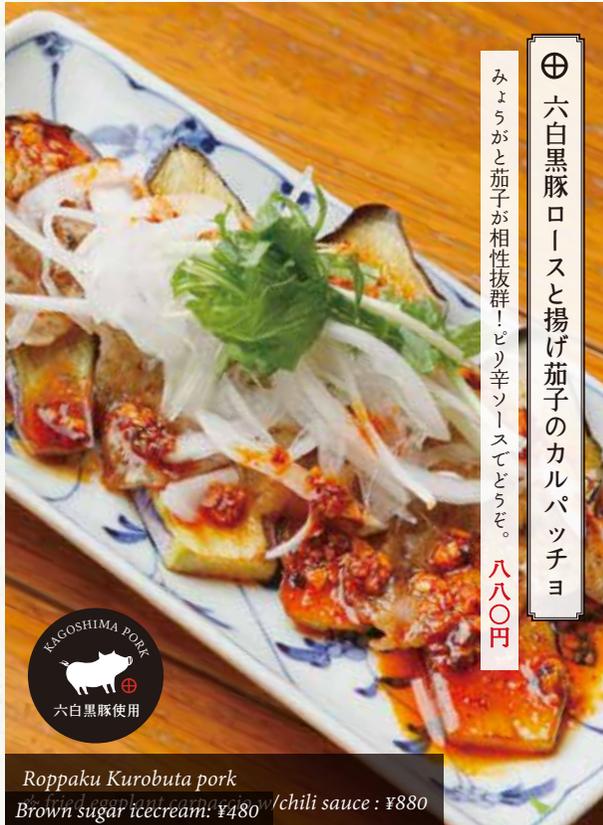
⊕ ねぎタン
おつまみに最高！ 間違い無いです。 六〇〇円

価格は税込み表示です。



Fried egg & Chinese chive : ¥880

⊕ ニラ玉焼き
自家製のタレで、「あと一品」のおつまみにおすすめ。 八八〇円



Roppaku Kurobuta pork
Fried eggplant capers w/ chili sauce : ¥880
Brown sugar icecream: ¥480

⊕ 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



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、鹿児島醤油で。 七〇〇円



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

価格は税込み表示です。

TEPPAN-YAKI

鉄板 - てっぱん -



Seared bonito : ¥900

⊕ 炭焼きかつおのたたき
ゆず醤油でさっぱりと。
九〇〇円



Pork & cheese ometelle : ¥880

⊕ とろ〜りチーズのとん平焼き
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



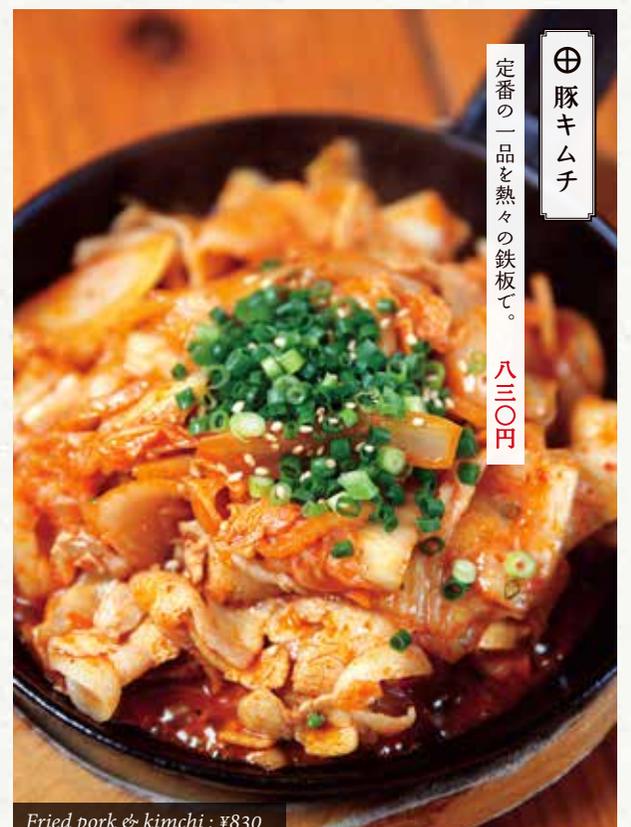
Deep fried fish dumpling: ¥780

⊕ 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 -



Grilled 3 parts of Kurobuta Pork : ¥1,080

⊕ 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！
一、〇八〇円



Broiled pork round : ¥750

⊕ 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！
七五〇円



Broiled pork neck : w/ salt or scallion salt sauce : ¥750

⊕ 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！
塩タレまたはネギ塩タレ
七五〇円



Grilled pork loin with miso: ¥750

⊕ 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。
七五〇円



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。

STEAMED DUMPLINGS

セイロ蒸し - せいろむし -



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

⊕ 黒ぶた手づくり蒸しシューマイ
熱々のシューマイをジューシーな黒ぶたで！
4個 八〇〇円



Steamed pork 'Sho-ron-po' soup in dumpling : ¥780 / 4p

⊕ ショウロンポウ ~ 自家製ラー油ポン酢で ~
特製ラー油で。4個 七八〇円

価格は税込み表示です。

ご飯物 - ごはんもの - RICE, NOODLE, etc.



Rice, pork miso soup & pickles set : ¥600
Rice : ¥280
Rice in pork miso soup : ¥480
Pork miso soup : ¥330

- ⊕ 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
- ⊕ 炊き立てごはん 二八〇円
- ⊕ とん汁ぶっかけごはん 四八〇円
- ⊕ とん汁 三三〇円



Sauteed pork small rice bowl -salt or soy sauce- : ¥600

⊕ ミニ黒ぶた丼(白または黒)
ねぎ塩ダレの「白」と、醤油ダレの「黒」。 六〇〇円



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

⊕ 鰹節たっぷりのTKG
鹿児島県産だし醤油で。 三九〇円



Boiled whitebait small rice bowl : ¥550

⊕ ミニしらす丼
釜揚げシンプルミニしらす丼。 五五〇円



Small udon w/raw egg yolk : ¥490

⊕ 小さい釜たまうどん
鹿児島県のだし醤油でどうぞ。 四九〇円

価格は税込み表示です。

甘味 - かんみ - DESSERTS



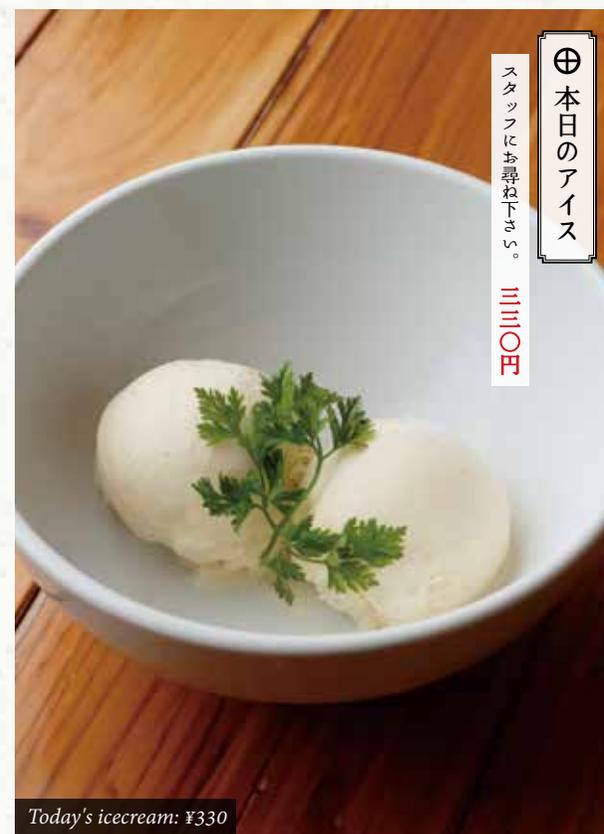
Sesame ANKO ball: ¥580

⊕ 胡麻だんご
熱々の美味しさ! 五八〇円



Brown sugar icecream: ¥480

⊕ さくららじま黒糖アイス
本場鹿児島黒糖をそのまま使った絶品! 四八〇円



Today's icecream: ¥330

⊕ 本日のアイス
スタッフにお尋ね下さい。 三三〇円



Gateau chocolat: ¥540

⊕ ガトーショコラ
しっとり仕上げました。 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 (SPPPORO 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 |
|  | カシスビア | 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 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 |
| パイナップルサワー | Pineapple sour |
| シークァーサーサワー | 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。

■ 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 芋 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

仕込み水である清く、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) カットレモン (4p)
Soda / Oolong tea / Green tea / Jasmine tea Lemon 4p
各 600 300

■ 焼酎 (グラス) / SHOCHU (glass)

小 芋 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。+1.2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きり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 ALL 480

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

アイステイー
Iced tea

マンゴージュース
Mango juice

黒ぶたやの 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。

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!

価格は税込み表示です。