

無料!

- ・丼の大盛り
- ・定食御飯おかわり
- ・サラダおかわり
- ・豚汁おかわり



- FREE!**
- ・Larger rice bowl
 - ・Rice refill
 - ・Salad refill
 - ・Miso soup refill

トッピング Extra toppings ¥110

- ・とろろ
 - ・明太子
 - ・アボカド
 - ・キムチ
 - ・温玉
 - ・ネギトロ
- pounded yam / mentaiko / avocado
kimchi / half boiled egg / minced tuna



丼もの

サラダ・小鉢・豚汁付き



網焼き黒ぶた丼
¥1,080

網焼き黒ぶた丼 温玉のせ
¥1,190

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/(温玉のせ:卵)



とろろわさびぶた丼
¥1,190

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



ネギトロアボカド丼
¥1,250

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



黒ぶたパワー丼
¥1,360

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



梅みぞれぶた丼
¥1,250

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



特選 黒ぶた蒲焼重
¥1,360

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

セットドリンク Set drinks

¥110

- ・アイスコーヒー
 - ・アイスティー
 - ・アイスカフェオレ
 - ・ウーロン茶
 - ・アップルジュース
 - ・ジャスミン茶
 - ・オレンジジュース
 - ・グレープフルーツジュース
- 特定原材料:乳
特定原材料:りんご
特定原材料:オレンジ

¥330

- ・スパークリングワイン
- ・ランチビール

無料!

- ・丼の大盛り
- ・定食御飯おかわり
- ・サラダおかわり
- ・豚汁おかわり



- FREE!**
- ・Larger rice bowl
 - ・Rice refill
 - ・Salad refill
 - ・Miso soup refill

トッピング Extra toppings ¥110

- ・とろろ pounded yam / mentaiko / avocado
- ・明太子 kimchi / half boiled egg / minced tuna
- ・アボカド
- ・キムチ
- ・温玉
- ・ネギトロ



おすすめ

ごはん・サラダ・小鉢・豚汁付き



黒ぶたしゅうまいごはん
¥1,410

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

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

しゃぶしゃぶ

ごはん・サラダ・小鉢・豚汁付き



イベリコ豚の蒸ししゃぶごはん
¥1,290

イベリコ豚バラ肉を贅沢に使った、
ヘルシーな蒸ししゃぶです。

特定原材料: 小麦 / 豚肉 / 大豆 / ごま



やわらかヒレカツごはん ¥1,290

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



ポーク南蛮ごはん ¥1,250

肩ロースの唐揚げに、豆腐と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

セットドリンク Set drinks

¥110

- ・アイスコーヒー
- ・アイスティー

- ・アイスカフェオレ
特定原材料: 乳
- ・ウーロン茶

- ・アップルジュース
特定原材料: りんご
- ・ジャスミン茶

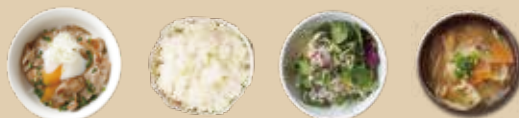
- ・オレンジジュース
特定原材料: オレンジ
- ・グレープフルーツジュース

¥330

- ・スパークリングワイン
- ・ランチビール

無料!

- ・丼の大盛り
- ・定食御飯おかわり
- ・サラダおかわり



- FREE!**
- ・ Larger rice bowl
 - ・ Rice refill
 - ・ Salad refill
 - ・ Miso soup refill

トッピング Extra toppings ¥110

- ・とろろ ・明太子 ・アボカド
 - ・キムチ ・温玉 ・ネギトロ
- pounded yam / mentaiko / avocado
kimchi / half boiled egg / minced tuna



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)



冷やしネバそば & 選べるミニ丼 ¥1,380

ねばねば三味の逸品!
特定原材料: 豚肉 / 小麦 / そば / ごま / ゼラチン / 大豆



明太豆乳うどん & 選べるミニ丼 ¥1,360

相性抜群の逸品!
特定原材料: 豚肉 / 小麦 / そば / ごま / ゼラチン / 大豆



冷やし坦々麺 & 選べるミニ丼 ¥1,360

旨辛やみつきの味!
特定原材料: 豚肉 / 小麦 / そば / 落花生 / えび / かに / 大豆 / 卵 / 乳 / ごま



セットドリンク Set drinks

¥110

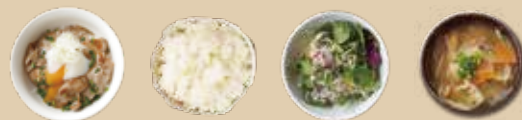
- ・アイスコーヒー
 - ・アイスカフェオレ
 - ・アップルジュース
 - ・オレンジジュース
 - ・アイスティー
 - ・ウーロン茶
 - ・ジャスミン茶
 - ・グレープフルーツジュース
- 特定原材料: 乳
特定原材料: りんご
特定原材料: オレンジ

¥330

- ・スパークリングワイン
- ・ランチビール

無料!

- ・丼の大盛り
- ・定食御飯おかわり
- ・サラダおかわり



- FREE!**
- ・Larger rice bowl
 - ・Rice refill
 - ・Salad refill
 - ・Miso soup refill

トッピング Extra toppings ¥110

- ・とろろ pounded yam
- ・明太子 mentaiko
- ・アボカド avocado
- ・キムチ kimchi
- ・温玉 half boiled egg
- ・ネギトロ minced tuna



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 ¥1,290

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



フライパンdeしょうが焼きごはん ¥1,250

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



鉄板ガーリックバターステーキ ¥1,290

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

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 ¥1,410

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 ¥1,410

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 ¥1,410

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 ¥1,410

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

セットドリンク Set drinks

¥110

- ・アイスコーヒー
- ・アイスティー
- ・アイスカフェオレ
- ・ウーロン茶
- ・アップルジュース
- ・ジャスミン茶

- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース

¥330

- ・スパークリングワイン
- ・ランチビール

「もう一品」におすすめ



ぶたみそキャベツ

¥330

鹿児島のみそをベースに作った
黒ぶたや特製みそです。

特定原材料：
豚肉 / ごま / 小麦



完熟冷やしトマト

¥550

指定農園からのトマトを
シンプルに。

特定原材料：
大豆 / 小麦



白菜キムチ

¥440

テーブルの上にも
いつでも。

特定原材料：
ごま / えび / かに



さっぱりネギ塩やっこ

¥550

ヘルシーな豆腐に
さっぱり塩ダレ。

特定原材料：
小麦 / 大豆 / ごま / ゼラチン



コラーゲン梅なんこつ

¥550

コリコリ食感の軟骨。
コラーゲンたっぷりです。

特定原材料：
ごま



ジューシーメンチカツ

¥380

スタッフ
いち押しメニュー!

特定原材料：
豚肉 / 卵 / 小麦 / 大豆 / 乳



あぶり生ハムの刺身
鹿児島醤油で

¥660

柔らかいロース肉の
表面を炙ってタタキ風に。

特定原材料：
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / そば



串木野直送
寺田屋のつけ揚げ
(さつま揚げ)

¥770

鹿児島の新鮮な魚だけを使い
一つ一つ手作りで作りました。

特定原材料：
卵 / 落花生



ガーリックフライドポテト

¥660

食べ応えのある
ザクザクポテト。

特定原材料：
大豆 / 小麦



塩昆布たたききゅうり

¥550

さっぱり浅漬け風の
人気メニュー。

特定原材料：
小麦 / さば / 大豆 / ごま

価格は税込み表示です。



お子様
ランチセット

選べるドリンクと
おもちゃ付き!
.....

¥710

ドリンクは
「りんごジュース」または
「オレンジジュース」
からお選びください。

●「カレー」または「うどん」をお選びください

アレルギー表示： ごま そば 小麦 大豆 牛肉 卵 甲殻類 乳製品 パナナ りんご

お飲みもの

ビール	ハイボール
キリン一番搾り生 ¥660	角ハイボール ¥490
キリンクラシックラガー ¥740	ジンジャーハイボール ¥580
キリン零 ICHI (ノンアルコール) ¥470	YAZAWA(コーラハイボール) ¥580
	... etc.
梅酒 ¥660 ~	焼酎(芋/麦) ¥520 ~
日本酒 ¥720 ~	ワイン(赤/白) ¥580
サワー	
生絞りレモンサワー ¥600	生絞りグレープフルーツサワー ¥600
桃サワー ¥580	シークワサーサワー ¥580
ミックスベリーサワー ¥580	ゆずみつサワー ¥580
マンゴーサワー ¥580	カルピスサワー ¥580
ウーロンハイ ¥580	緑茶ハイ ¥580
ジャスミンハイ ¥580	

価格は税込み表示です。