

無料!

- ・井、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

¥110

・温玉

¥150

・とろろ・キムチ・おろしポン酢・明太子



※ 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



六白黒豚と 季節野菜の蒸ししゃぶ定食

¥1,580

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



黒ぶた3種の炙り焼きと とろろのごはん

¥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 / セラチン / さば



枕崎かつおと 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 / セラチン

※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



穂先たけのこと梅しそそば & 選べるミニ丼

¥1,480

さっぱりと梅しそが香るおそば。お好きなミニ丼とセットで。

特定原材料:

豚肉 / ゴマ / 大豆 / 小麦 / そば / セラチン / さば

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 / セラチン



黒ぶた丼 (ねぎ塩)

特定原材料:
小麦 / さば / 豚肉 / 大豆 / ごま / セラチン



とろろごはん

特定原材料: 山芋



かつお丼

特定原材料: 大豆 / 小麦 / セラチン

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

¥110

・温玉

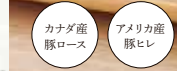
¥150

・とろろ・キムチ・おろしポン酢・明太子



おすすめ

サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き



黒ぶたやの満足定食

¥1,780

生姜焼き & かつおのたたきに、
ヒレカツ or 串カツ が選べます!

特定原材料: 豚肉 / ゴマ / 卵 / りんご / 小麦 / 大豆 / 乳 / ゼラチン



黒ぶたとろろ月見丼

¥1,480

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



鹿児島 枕崎直送かつおたたき定食

¥1,680

鹿児島から直送! 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

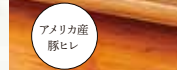


黒ぶた角煮定食

¥1,680

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



ヒレカツ&ネギ塩カルビ定食

¥1,680

ヘルシーなヒレカツと一口サイズの塩カルビ。

特定原材料: 豚肉 / ゴマ / 大豆 / 小麦 / 乳 / 鶏肉 / 卵



とろたまヒレカツ丼

¥1,580

サクサク衣のヒレカツにふわとろ卵。

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / 乳 / ごま



黒ぶたネギ塩カルビ重

¥1,580

ジューシーなカルビにさっぱりネギ塩ダレで!

特定原材料: 豚肉、ゴマ、大豆、乳、鶏肉



黒ぶた蒲焼重

¥1,580

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!

・サラダおかわり



追加トッピング

¥110 ・温玉

¥150

・とろろ・キムチ・おろしポン酢・明太子



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



選べる
ミニ丼

Hot
温

ユッケジャンカルビうどん & 選べるミニ丼

¥1,480

熱々ピリ辛ユッケジャンうどんと
選べるミニ丼。

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

季節野菜の 肉つけそばまたはうどん & 選べるミニ丼

¥1,480

六白黒豚バラ肉と
季節野菜の旨味が広がるつゆで
お腹大満足!

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



選べる
ミニ丼

六白黒豚
使用



選べる
ミニ丼

Hot
温

クリーム明太子うどん & 選べるミニ丼

¥1,480

やっぱり美味しい組み合わせ!

特定原材料：
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ゼラチン / そば / 乳 / 卵
ごま / りんご



選べる
ミニ丼

Cold
冷

冷たいせいろそば または つけうどん ¥1,380 & 選べるミニ丼

さっぱりざるそば or つるつるの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



選べる
ミニ丼

つけ汁をお選び下さい

ピリ辛チゲ

濃厚
魚介とんこつ

特製つけ麺 & 選べるミニ丼 ¥1,480

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

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



かつお丼

特定原材料：大豆 / 小麦 / 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

¥110

・温玉

¥150

・とろろ・キムチ・おろしポン酢・明太子



鉄板

ごはん・サラダ・小鉢・豚汁付き



鉄板

タンねぎ塩 & 豚トロ焼肉ごはん

¥1,680

タンは塩ダレ、豚トロは焼肉のタレで
ごはんがすすみます!

特定原材料:

豚肉 / ごま / 大豆 / そば / 小麦 /
落花生 / えび / かに / 卵 / ゼラチン



・タン



・豚トロ



鉄板

豚トロ焼肉 & カルビ焼肉ごはん

¥1,680

豚トロは焼肉のタレ、
カルビはピリッと味噌ダレで!

特定原材料:

豚肉 / ごま / 大豆 / そば / 小麦 /
りんご / えび / かに / 卵



・豚トロ



・カルビ



鉄板 焼肉祭

鉄板 ガーリックステーキ & 焼肉ごはん

¥1,680

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:

豚肉 / 大豆 / そば / 小麦 / ごま / さば / 卵 / 落花生 / えび / かに



・ステーキ



・焼肉



鉄板 焼肉祭

鉄板 おろしステーキ & 豚トロ焼肉ごはん

¥1,680

さっぱりおろしダレのトンテキと、
豚トロは焼肉ダレで!

特定原材料:

豚肉 / 大豆 / そば / 小麦 / ごま / えび / かに / 卵 / 落花生



・ステーキ
・豚トロ



鉄板 焼肉祭

鉄板 しょうが焼きごはん

¥1,580

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



・豚肉

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 ¥110 ・温玉 ¥150
 ・とろろ・キムチ
 ・おろしポン酢・明太子



丼もの

サラダ・小鉢・豚汁付き



六白黒豚の炙りカルビ丼
 ¥1,580

ボリュームたっぷり!
 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



とろろわさびぶた丼 ¥1,480

人気の黒ぶた丼にとろろを乗せて。

特定原材料: 小麦 / さば / 豚肉 / 大豆 / ごま / 山芋



網焼き黒ぶた丼 ¥1,280 (温玉のせ +¥100)

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)

選べるたれ
 ネギ塩 / しゅうゆ



APPETIZERS

前菜・肴

- ぜんさい・さかな -



⊕ 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**

Tofu w/ scallion salt sauce: ¥500



⊕ 塩昆布たたきさきゅうり

さつぱり浅漬け風の人気メニュー。 **五〇〇円**

Cucumber w/ salted kalp: ¥500



⊕ キヤベツとぶた味噌

パリパリキヤベツと自家製ぶた味噌。 **三三〇円**

Spring cabbage & pork miso: ¥330



⊕ 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**

Chicken cartilage w/ umeboshi sauce: ¥580



⊕ 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



⊕ 白菜キムチ

テーブルの上にもいつでも。 **四四〇円**

Kimchi: ¥440

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

逸品 - いっぴん -



⊕ 完熟冷やしトマト
トマトをシンプルに。
四八〇円

Fresh tomato: ¥480



⊕ 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



⊕ 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



⊕ ねぎタン
あつまみに最高！
間違いないです。
五〇〇円

Boiled pork tongue & leek : ¥500



⊕ 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 fish dumpling: ¥780



⊕ 枕崎産 かつおのたたき
鹿児島県枕崎の名産！
九〇〇円

Seared bonito : ¥900



⊕ 六白黒豚ロースと新玉ねぎのサラダ
さっぱりとした梅ドレッシングで。
七八〇円

Roppaku Kurobuta pork & Onion salad : ¥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

Deep fried fish dumpling: ¥780

鉄板 - てっばん -



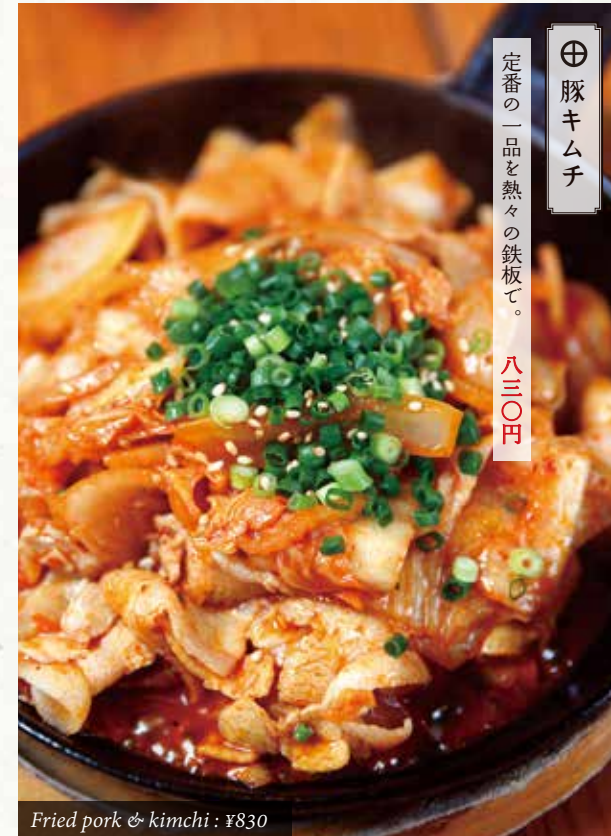
⊕ アスパラ肉巻きとたけのこのグリル
お酒のおつまみにも、季節の香りを。
八八〇円

Grilled bambooshoot & pork rolled asparagus : ¥880



⊕ 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 vegetable spring roll : ¥580



⊕ 豚キムチ
定番の一品を熱々の鉄板で。
八三〇円

Fried pork & kimchi : ¥830



⊕ 黒ぶた手づくり鉄板餃子
ひとつひとつ手づくり！大人気の黒ぶた餃子。
4個 八〇〇円

Kurobiuta pork dumplings : ¥800 (4p)



⊕ 串カツ(3本)
サクッとのおつまみどうぞ！
六八〇円

Pork cutlet stick (3p) : ¥680



⊕ ヒレカツ(2枚)
サクッと美味しいヒレカツです！
八〇〇円

Pork tenderloin cutlet (2p) : ¥800



⊕ 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

Chorizo : ¥Chorizo : 780



⊕ とろ〜りチーズのとん平焼き
たつ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

Pork & cheese ometelle : ¥880

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！
塩タレまたはネギ塩タレ
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

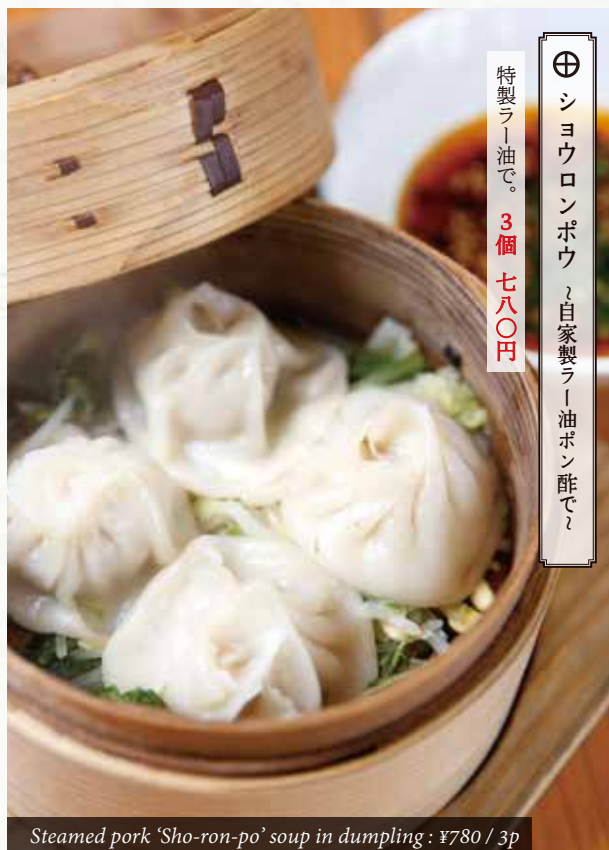


⊕ 豚タンの炙り焼き ネギ塩だれ
香ばしく焼いたタンを特製ネギ塩だれで。
七八〇円

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 -



ご飯物 - ごはんもの - RICE, NOODLE, etc.




甘味 - かんみ - DESSERTS



■ ビール / BEER

	キリン 一番搾り生	Draft beer	660
	キリン クラシックラガー/中瓶	Beer (Classic Lager / 500ml bottle)	740
	キリン 零ICHI (ノンアルコール)	Non alcohol zero-ichi	470
	シャンディガフ	Shandy gaff	690
	カシスピア	Cassis beer	690

■ ハイボール / HIGHBALL

	角ハイボール	Kaku High ball	490
	ジャックダニエルハイボール	Jack Daniel's Black High ball	660
	白州ハイボール	Hakushu High ball	880
	山崎ハイボール	Yamazaki High ball	880
	バンビハイボール (子鹿/芋焼酎)	Imo Shochu High ball	550
	ジンジャーハイボール	Ginger ale High ball	580
	YAZAWA (コーラハイボール)	Cola High ball	580



■ ワイン / WINE

こぼしスパークリングワイン	720
Overflowed sparkling wine	
グラスワイン (白、赤)	550
Glass wine / white or red	



■ カクテル / COCKTAIL

カシスソーダ	650	カシスオレンジ	650
Cassis soda		Cassis orange	
カシスウロン	560	カシスグレープフルーツ	650
Cassis oolong tea		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	600
	グレープフルーツサワー	Grapefruit sour	580
	カルピスサワー	Calpis sour	580
	ゆずはちみつサワー	Yuzu & Honey sour	580
	ミックスベリーサワー	Mixed berries sour	580
	マンゴーサワー	Mango sour	580
	パインサワー	Pineapple sour	580
	シークアーサーサワー	Hirami lemon sour	580



■ お茶割り / SHOCHU & TEA

ALL 580

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

ALL 660



あらごし梅酒
Aragoshi Plum Japanese Liqueur

奈良県西吉野産の梅の実を使用し、蔵人が自分達で醸した日本酒に漬けた梅酒に、梅の果肉をブレンドしました。



奥武蔵の梅酒
Oku-musashi Plum Japanese Liqueur

奥武蔵・越生梅林の有機栽培で育てられた無農薬梅「白加賀」を贅沢に使い、フルーツシュガーで抽出したエキス分の高い梅酒です。

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。

◎小鹿 黒 (720ml) Kojika 3,520

美しい山脈に囲まれた鹿屋市吾平町。ここが焼酎小鹿の故郷です。1971年に地元の蔵元さんが集まり小鹿酒造協同組合として創業したのが始まりです。「小鹿」の由来は鹿児島県の小さい蔵の集まりから始まったことから小鹿となりました。良質なサツマイモの安定供給のため農業生産組合を設立、新鮮なサツマイモのみを使用したり仕込み水はわざわざ玉泉寺公園の地下水を100メートルかけて引っ張っています。そんな小鹿酒造のコンセプトは1番にはならなくてもいいただ、晩酌に毎日飲んでも空きのこない味わいであることを第一として考えています。こだわりぬいた末に行きついた、小鹿酒造の趣を感じながら飲んでみて下さい。

◎黒霧島 (720ml) Kurokirishima 3,520

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。創業当時の黒麹仕込み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」。黒麹の醸すうまさはトロツとしたあまみ、キリツとした後切れにあります。霧島酒造の90余年の永きに渡る伝統と卓越した技術からこの美味しさはつくられているのです。

◎富乃宝山 (720ml) Tominohouzan 4,620

「国酒」に対する思いは並々ならぬ情熱を感じます。何のために酒を造るのか？うまさを求めるのか？その答えは造るものの満足のためではなく…と続きます。そして、こうともおっしゃっています。酒造りにはお手本が沢山あります、西酒造が積み重ねてきた160年の歴史は現在の蔵人達が立ち返る原点です。ただし求めるゴールは遥か先にある。それは1年や2年でたどり着けるものではないのかもしれませんが。無謀な挑戦なのかもしれません。でも、予想を上回る味は予想通りにいかないなかから生まれる。まだ見ぬ旨さを常に模索します。模索していく中で行き着いた西酒造の「国酒」をご賞味ください。

◎二階堂 (720ml) Nikaido 3,520

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。代々後継者のみに受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ざわりをご堪能下さい。

一緒にどうぞ
- お水、氷は無料です -

烏龍茶 / 緑茶 / ジャスミン茶 ポット (600cc)
a pot of Oolong tea / Green tea / Jasmine tea
各 660

カットレモン
Lemon
110

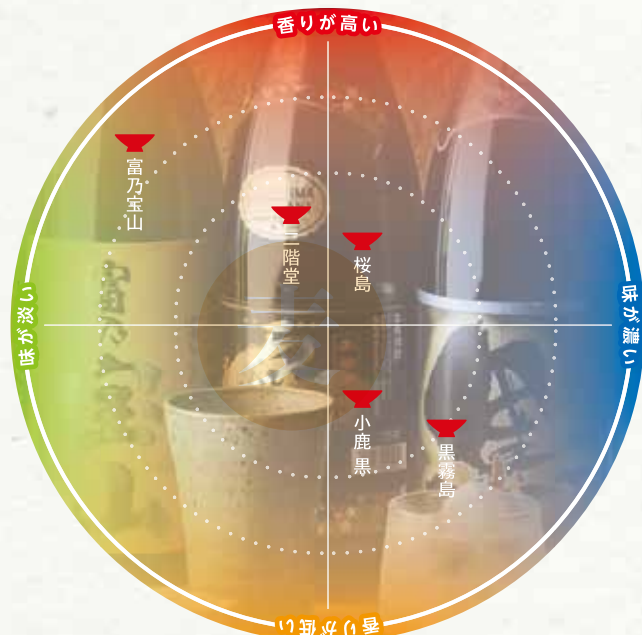
■ 焼酎 (グラス) / SHOCHU (glass)

芋 小鹿 黒 520
Kojika Kuro

黒霧島 580
Kuro Kirishima

富乃宝山 640
Tomino hozan

麦 二階堂 520
Nikaido



価格は税込み表示です。

■ 日本酒 / SAKE

百十郎 赤面 Akazura 各830
[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。さほど辛さが前に出ず、飲み下ると後にシャープにすつ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 Masamune 各830
[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 Hakkaisan 各770
[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。

五橋 純米酒 Gokyo 各720
[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 420

コーラ
Cola

オレンジジュース
Orange juice

グレープフルーツジュース
Grapefruit juice

ジャスミン茶
Jasmine tea

ジンジャーエール
Ginger ale

りんごジュース
Apple juice

マンゴージュース
Mango juice

アイステイー
Iced tea

カルピス
Calpis

カルピスソーダ
Calpis soda

クランベリージュース
Cranberry juice

ウーロン茶
Oolong tea

マンゴースカッシュ
Mango squash

パインスカッシュ
Pineapple squash

ゆずみつスカッシュ
Yuzu-mitsu squash

黒ぶたやの 胡麻 ドレッシング
KUROBUTAYA ORIGINAL CREAMY SESAME DRESSING
たっぷり490ml- ¥700 (税込み/1本)
レジにて好評販売中!

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。

価格は税込み表示です。