

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



## おすすめ

サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き

※ 内容は仕入れにより多少変更と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

¥1,580

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  
六白黒豚タン

カナダ産  
豚ロース



### 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

アメリカ産  
豚ヒレ



### 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 / 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



### 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



### 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



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



## 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)

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

¥1,480

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



揚げ茄子おろしぶた丼

¥1,480

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



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



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



旨辛肉みそキムチぶた丼

¥1,480

六白黒豚挽肉の肉みそで夏の疲れもふっとばす旨さ!

特定原材料:豚肉/ゴマ/卵/小麦/大豆/落花生/かに/さば



梅しそ黒ぶた丼

¥1,480

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: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

¥1,480

やわらかチャーシューにとろ〜り卵をからめてどうぞ。

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

¥110

・温玉

¥150

・とろろ・キムチ・おろしポン酢



## 麺もの

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

Cold  
冷

### 冷やし坦々麺 & 選べるミニ丼

¥1,480

夏の恒例人気メニュー、  
今年も復活です!

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



選べる  
ミニ丼

### とろろ月見つけそば または うどん & 選べるミニ丼

とろろと卵で夏のスタミナ補給!

特定原材料: 豚肉 / 卵 / 大豆 / 小麦 / 落花生 / 山芋 / さば / ごま / ゼラチン / そば



選べる  
ミニ丼

Cold  
冷

### 穂先たけのこと梅しそそば & 選べるミニ丼

さっぱりと梅しそが香るおそば。

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



選べる  
ミニ丼

Cold  
冷

### 揚げ茄子 なめ茸おろしそば または うどん & 選べるミニ丼

¥1,480

大根おろしとなめ茸でさっぱりと。

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



選べる  
ミニ丼

そば or うどんをお選び下さい

Cold  
冷

### せいろそば または つけうどん & 選べるミニ丼

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: 小麦 / そば / 豚肉 / 大豆 / ごま / ゼラチン



選べる  
ミニ丼

濃厚  
魚介とんこつ  
ピリ辛チゲ

つけ汁をお選び下さい

Hot  
温

### 特製つけ麺 & 選べるミニ丼

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

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



なめ茸丼

特定原材料: 大豆 / 小麦

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



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



・焼肉



・ロースステーキ



鉄板  
おろしステーキ &  
焼肉ごはん

¥1,680

さっぱりおろしダレの豚ロースと、  
香ばしい焼肉ダレのウデ肉のコンビ。

特定原材料:

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



・焼肉



・ロースステーキ



鉄板 しょうが焼きごはん

¥1,580

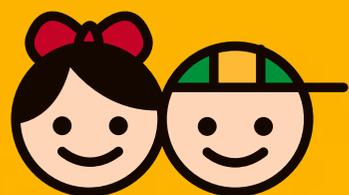
生姜と玉ねぎたっぷりの  
自家製タレで。

特定原材料:

小麦 / そば / 豚肉 / 大豆 / ごま / りんご



# 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 -



⊕ 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**

Tofu w/ scallion salt sauce: ¥500



⊕ 塩昆布たたきさきゅうり

さっ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**

Chickden caartilage 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。

# 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



⊕ 黒ふたローズときゅうりの茹でもやし  
大根おろしと梅ダレでさっぱりと。  
七八〇円

Boiled pork & cucumber, bean sprout w/ grated turnip & ume sauce : ¥780



⊕ 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 かつおのたたき  
鹿児島県枕崎の名産！  
九〇〇円

Seared bonito : ¥900



⊕ 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 -



⊕ 長芋、きゅうりと黒豚ロースの柚子ポン酢和え

長芋の食感と柚子の風味が決め手。 七八〇円

Roppaku Kurobuta pork & Japanese yam, cucumber w/ Yuzu citrus viegar sauce : ¥780



⊕ 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

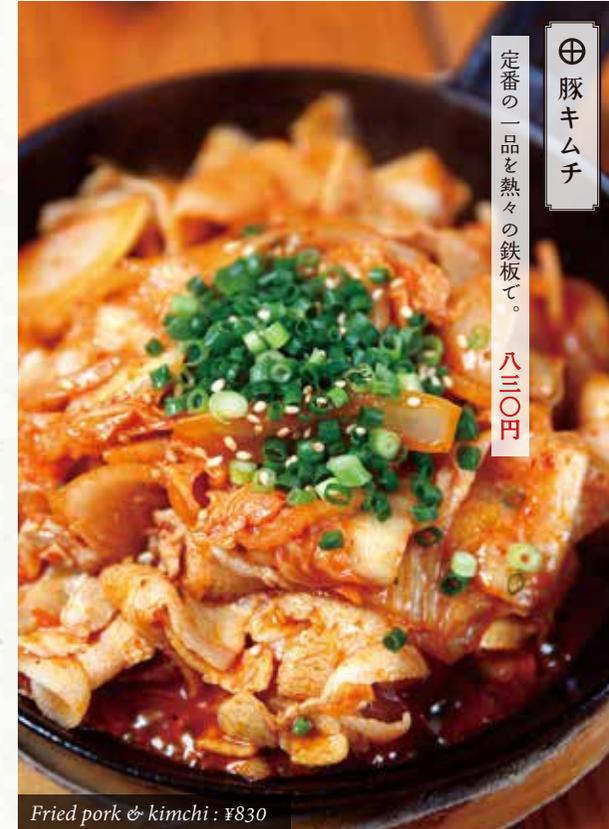


⊕ ヒレカツ(2枚)

サクッと美味しいヒレカツです！ 八〇〇円

Pork tenderloin cutlet ( 2p ) : ¥800

価格は税込み表示です。



⊕ 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



Kurobuta pork dumplings : ¥800 (4p)



⊕ 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

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



⊕ 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



⊕ 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



⊕ 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。

価格は税込み表示です。

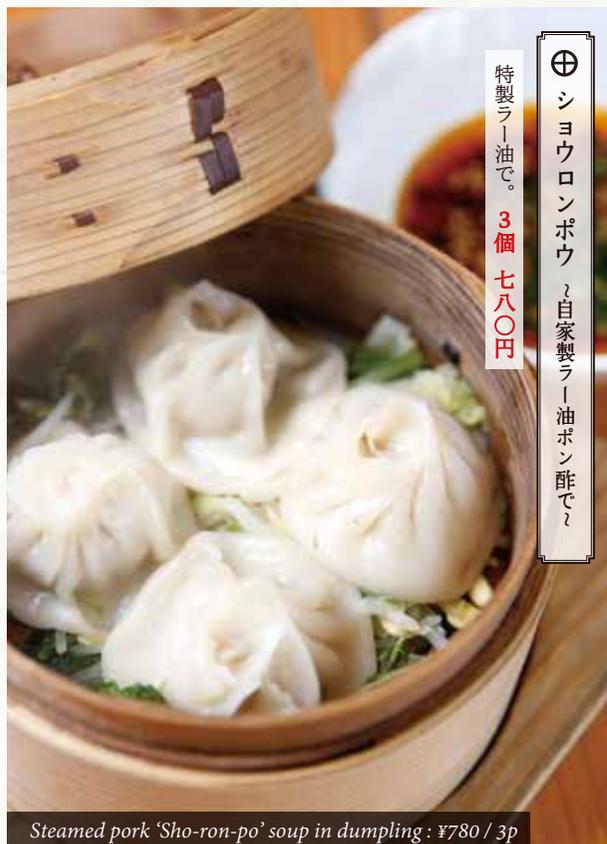
# セイロ蒸し - せいろむし -



**⊕ 黒ぶた 手づくり蒸しシューマイ**  
 熱々のシューマイをシューシーな黒ぶたで！  
 5個 八〇〇円

Steamed kurobuta pork 'Shumai' dumpling : ¥800 / 5p

**新作**



**⊕ ショウロンポウ 自家製ラー油ポン酢で?**  
 特製ラー油で。 3個 七八〇円

Steamed pork 'Sho-ron-po' soup in dumpling : ¥780 / 3p



**⊕ 黒ぶた 手づくり蒸し餃子**  
 溢れる肉汁を想像してください！  
 4個 八〇〇円

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

**新作**

価格は税込み表示です。

# ご飯物 - ごはんもの - RICE, NOODLE, etc.



**⊕ 鯉節たっぷりTKG**  
 鹿児島県産だし醤油で。 三九〇円

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



**⊕ 炊き立てごはん**  
 特選米をふくらと。 二八〇円

Rice : ¥280



**⊕ 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

**⊕ とん汁**  
 白米にとん汁をかけちゃいました。 四八〇円

これだけでもいけちゃいます。 三三〇円

Rice set : ¥600  
 Rice with pork miso soup on top : ¥480  
 Pork miso soup : ¥330



**⊕ 小さい 釜たまうどん**  
 鹿児島のだし醤油でどうぞ。 四九〇円

Udon : ¥490

# 甘味 - かんみ - DESSERTS



**⊕ 胡麻だんご**  
 熱々の美味しさ！ 五八〇円

Sesame ANKO ball : ¥580



**⊕ さくらじま黒糖アイス**  
 本場鹿児島黒糖をそのまま使った絶品！ 四八〇円

Brown sugar icecream : ¥480



**⊕ 本日のアイス**  
 スタッフにお尋ね下さい。 三三〇円

Today's icecream : ¥330



**⊕ ガトーショコラ**  
 しっかりと仕上げました。 五四〇円

Gateau chocolat : ¥540

価格は税込み表示です。

## ■ 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 グリーンスフリー (ノンアルコール)	Non alcohol GREEN'S FREE	550
	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	900
	山崎ハイボール	Yamazaki High ball	900
	バンピハイボール (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
	コークハイボール	Cola High ball	580



## ■ ワイン / WINE

スパークリングワイン	550
Sparkling wine	
グラスワイン (白、赤)	550
Glass wine / white or red	



## ■ カクテル / COCKTAIL

ALL 580

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	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
	パインサワー	Pineapple sour	580
	シークァーサーサワー	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、フルーツシェガーで抽出したエキス分の高い梅酒です。

※ 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 鹿 黒 / 720ml Kojika Kuro ————— 3,520

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。こうして鹿屋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 ————— 3,520

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 ————— 3,520

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 ————— 2,200

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 -

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 )

小 鹿 黒 ————— 580  
Kojika Kuro

二階堂 ————— 580  
Nikaido

黒霧島 ————— 580  
Kuro Kirishima

キンミヤ焼酎 ————— 450  
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 830  
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 830  
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 770  
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 720  
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 420

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  
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!

価格は税込み表示です。