

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

丼もの

Sauteed pork rice bowl



Choice :
Soy sauce or Scallion salt sauce,
with or without half boiled egg on the top.

選べるたれ
ネギ塩
しゅう
もじり

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ

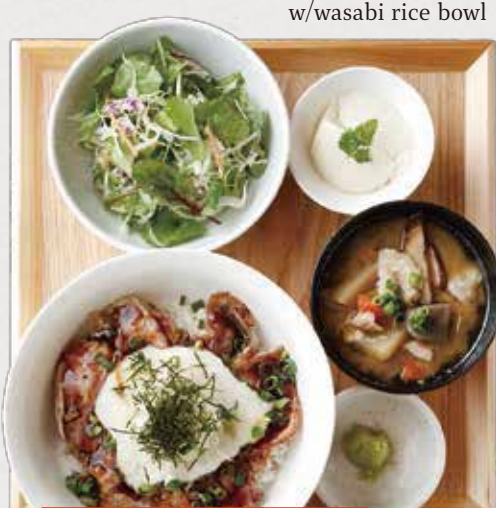
網焼き黒ぶた丼 温玉のせ ￥1,080+税

とろ〜りたまごを絡めてどうぞ!

網焼き黒ぶた丼 ￥980+税

香ばしく焼き上げた黒ぶたを、お好きなタレで絡めた名物ぶた丼。鹿児島県産六白黒豚使用

Sauteed pork & Pounded yam
w/wasabi rice bowl



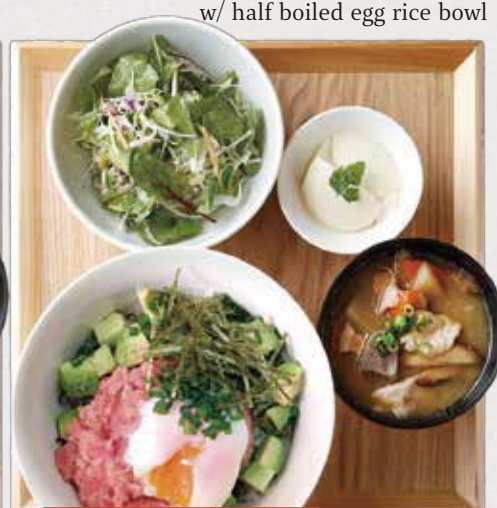
アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ

とろろわさびぶた丼 ￥1,080+税

人気の黒ぶた丼に、ヘルシーなとろろを乗せて。

鹿児島県産六白黒豚使用

Minced raw tuna, avocado
w/ half boiled egg rice bowl



アレルギー表示: 大豆 卵 ゴマ

ネギトロアボカド丼 ￥1,130+税

相性抜群のコンビ。わさび醤油でどうぞ!

Pork w/grated turnip & ume plum sauce rice bowl



New

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ

梅みぞれぶた丼 ￥1,130+税

まかないから生まれたサッパリ極ウマどんぶりです。

鹿児島県産六白黒豚使用

Sauteed pork & avocado rice bowl



New

選べるたれ
ソース
レモン

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ リンゴ オレンジ

トンテキアボカド丼 ￥1,180+税

1年ぶりの復活メニュー!

カナダ産豚肩ロース肉使用

Soy sauce broiled pork on the rice



アレルギー表示: 豚肉 大豆 ゴマ

特選 黒ぶた蒲焼重 ￥1,230+税

自慢のタレに漬け込んだ黒ぶたを香ばしく焼きあげました。

国産豚バラ肉使用

Pork SUKIYAKI on the rice



アレルギー表示: 卵 大豆 小麦 豚肉 そば ゴマ

すきやき月見重 ￥1,180+税

冬の定番をお重にしてみました。

鹿児島県産六白黒豚ロース肉使用

トッピング
Extra toppings

¥100+税

- ・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 raw tuna



コンビ

Pork ginger & Minced pork cutlet



アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ リンゴ 乳製品

生姜焼きとメンチカツごはん ￥1,280+税

スタッフー押し!

生姜焼き: カナダ産ロース / メンチカツ: 鹿児島県産六白黒豚使用

Pork ginger & Pork fillet cutlet



アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ リンゴ 乳製品

生姜焼きとヒレカツごはん ￥1,280+税

ボリュームたっぷりです。

生姜焼き: カナダ産ロース / ヒレカツ: アメリカ産ヒレ肉使用

Pork ginger & Fried pork w/ tofu tartar



アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ リンゴ 乳製品

生姜焼きとボーク南蛮ごはん ￥1,280+税

美味しい所を少しずつ盛り合わせに。

生姜焼き: カナダ産ロース / ボーク南蛮: カナダ産肩ロース使用

Pork ginger & Fried prawn



アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ リンゴ エビ 乳製品

生姜焼きとエビフライごはん ￥1,280+税

欲張りなあなたに。

生姜焼き: カナダ産ロース使用

煮もの

Stewed pork neck



アレルギー表示: 豚肉 卵 大豆 小麦

豚トロの角煮定食 ￥1,180+税

コトコト煮込んだやわらか〜い豚トロを是非!

メキシコ産豚肉使用

セットドリンク Set drinks

- ・アイスコーヒー
Iced coffee
- ・アイスティー
Iced tea
- ・アップルジュース
Apple juice
- ・ジャスミン茶
Jasmine tea
- ・アイスカフェオレ
Iced cafe au lait
- ・ウーロン茶
Iced oolong tea
- ・グレープフルーツジュース
Grapefruit juice
- ・オレンジジュース
orange juice

¥100+税

- ・スパークリングワイン
Sparkling wine
- ・ランチビール
Small beer

¥300+税

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

¥100 +税

- ・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 raw tuna



焼もの

Pork ginger



アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 りんご そば ゴマ

フライパン de しょうが焼きごはん ¥1,130 +税
しょうがと玉葱をたっぷり使った自家製のタレで。

カナダ産ロース使用

Garlic butter pork steak



アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ そば 乳製品

鉄板ガーリックパターステーキ ¥1,180 +税
まさに鉄板の美味しさです。

カナダ産肩ロース使用

麺もの

※麺、うどん、そばは同じ釜で茹でています。

麺 / うどん / そば

大盛り Large +¥100 +税

Chinese red hot udon noodle



アレルギー表示: 卵 大豆 ゴマ 小麦 鶏肉 豚肉 りんご そば

麻辣 (マラー) うどん ¥1,180 +税
ごはんにスープをかけてクッパ風に。

鹿児島県産六白黒豚使用

Dipping noodle & pounded yam rice bowl



Choice the dipping soup ▶
Tonkotsu soup or Korean hot soup

アレルギー表示: 豚肉 そば 卵 大豆 小麦 ゴマ 乳製品 ナッツ 甲殻類 山芋

特製つけ麺とトロロごはん ¥1,180 +税
濃厚魚介とんこつかビリ辛チゲスープどちらかお選びいただけます。

蒸もの

Steamed pork



アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ

イベリコ豚の蒸ししゃぶごはん ¥1,180 +税
イベリコ豚のバラ肉を贅沢に使ったヘルシー蒸ししゃぶです。

スペイン産イベリコ豚バラ肉使用

揚げもの

Pork fillet cutlet



アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 乳製品

やわらかヒレカツごはん ¥1,180 +税
ヘルシーなヒレカツを食べやすく一口サイズに。

アメリカ産ヒレ肉使用

Pork loin cutlet



アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 乳製品

ロースカツごはん ¥1,500 +税
豚といったらトンカツ!間違いなし!

US産パークシャー黒豚使用

Fried pork w/ tofu tartar



アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ 乳製品

ポーク南蛮ごはん ¥1,130 +税
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で!

カナダ産肩ロース肉使用

Soba & Pork rice bowl



アレルギー表示: 豚肉 そば 大豆 ゴマ 小麦

せいろそばとミニ黒ぶた丼 ¥1,130 +税
さっぱりしたざるそばと、ミニ黒ぶた丼のお得なセット。

ミニ黒ぶた丼: 鹿児島県産六白黒豚使用

Udon & Pork rice bowl



アレルギー表示: 豚肉 そば 大豆 ゴマ 小麦

つけうどんとミニ黒ぶた丼 ¥1,130 +税
つるつるのうどんと、ミニ黒ぶた丼のお得なセット。

ミニ黒ぶた丼: 鹿児島県産六白黒豚使用

セットドリンク

Set drinks

- ・アイスコーヒー
Iced coffee
- ・アイスティー
Iced tea
- ・アップルジュース
Apple juice
- ・ジャスミン茶
Jasmine tea

- ・アイスカフェオレ
Iced cafe au lait
- ・ウーロン茶
Iced oolong tea
- ・グレープフルーツジュース
Grapefruit juice
- ・オレンジジュース
orange juice

¥100 +税

- ・スパークリングワイン
Sparkling wine
- ・ランチビール
Small beer

¥300 +税



Pork miso & fresh cabbage
ぶたみそキャベツ
鹿児島県の麦みそをベースに作った
黒ぶたや特製みそです。

¥ 300 + 税



Chilled fresh tomato
完熟冷やしトマト
指定農園からのトマトをシンプルに。

¥ 500 + 税



Kimch
白菜キムチ
テーブルの上にいつでも。

¥ 400 + 税



Tofu w/ scallion salt sauce
さっぱりネギ塩やっこ
ヘルシーな豆腐にさっぱり塩ダレ。

¥ 500 + 税



Chicken cartilage w/ umeboshi sauce
コラーゲン梅なんこつ
コリコリ食感の軟骨。
コラーゲンたっぷりです。

¥ 500 + 税



Minced pork cutlet
ジューシーメンチカツ
スタッフいち押しメニュー！

¥ 350 + 税



Pork ham carpaccio
あぶり生ハムの刺身
鹿児島醤油で US産ロース使用
柔らかいロース肉の
表面を炙ってタタキ風に。

¥ 600 + 税



Deep fried fish damplings
串木野直送
寺田屋のつけ揚げ(さつま揚げ)
鹿児島県の新鮮な魚だけを使い
一つ一つ手作りで作りました。

¥ 700 + 税



Garlic fried potato
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。

¥ 600 + 税



Cucumber w/ salted kalp
塩昆布たたききゅうり
さっぱり浅漬け風の人気メニュー。

¥ 500 + 税

Kids plate :
choice of ‘ Curry rice ’ or ‘ Udon ’ / includes apple juice or orange juice.



●「カレー」または「うどん」をお選びください

**お子様
ランチセット**

選べるドリンクと
おもちゃ付き！
.....

¥650

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。

お飲みもの

ビール		ハイボール	
キリン一番搾り生	¥ 600	角ハイボール	¥ 480
キリンクラシックラガー	¥ 680	ジンジャーハイボール	¥ 530
キリン一番搾り スタウト	¥ 530	YAZAWA(コーラハイボール)	¥ 530
キリン零 ICHI (ノンアルコール)	¥ 430	... etc.	

梅酒 ¥ 580 ～ 焼酎 (芋 / 麦) ¥ 480 ～

日本酒 ¥ 650 ～ ワイン (赤 / 白) ¥ 530

サワー			
生絞りレモンサワー	¥ 580	生絞りグレープフルーツサワー	¥ 580
桃サワー	¥ 580	シークワーサーサワー	¥ 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	¥ 530
ウーロンハイ	¥ 530	緑茶ハイ	¥ 530
ジャスミンハイ	¥ 530		

価格は税抜表示です。会計時には別途消費税を頂いております。