



画像はイメージです。

しゃぶしゃぶ御膳
セット内容

- 鹿児島六白黒豚（ロース / モモ）
- 季節のお野菜盛合せ
- ごはん
- お好きなスープ2種

名物

ごぜん 御膳

しゃぶしゃぶ

鹿児島産 六白黒豚

それぞれの美味しさ
食べ比べ！



お一人様
2,000円
(税込)

※ご注文は2名様よりお願い致します

表示価格は全て税込みです。

1

黒ぶたや自慢のしゃぶしゃぶスープから、
お好きな2種をお選び下さい。

2

● 胡麻豆乳だし

おすすめのメニュー 「胡麻豆乳うどん」

ゴマの風味と
コクのあるスープ。



● 鶏白湯だし

おすすめのメニュー 「鶏白湯ラーメン」

まろやかで
クリーミーな味わい。



● さっぱりゆず塩だし

おすすめのメニュー 「ゆず塩そば」

ゆずの効いた塩ベースの
さっぱりスープ。



● 滋味かつおだし

おすすめのメニュー 「玉子雑炊」

鹿児島定番の
しゃぶしゃぶスタイル。



● すきしゃぶだし

おすすめのメニュー 「すき焼きうどん」

ほどよい甘さの
和風だし。



● 坦々

おすすめのメニュー 「坦々ラーメン」

ごまの風味を効かせたピリ辛スープ。
卓上のごまどりで食べれば
さらに美味しさアップ!



● 昆布だし

おすすめのメニュー 「白だしうどん」

お鍋の出汁のベースック。
ポン酢で美味しく
召し上がれ。



● あごだし

おすすめのメニュー 「あごだしそば」

あご（とびうおの煮干し）の
香りと旨味が
効いています。



● ピリ辛チゲだし

おすすめのメニュー 「辛ラーメン」

ピリッと効いた
旨辛さ。



● 季節のおすすめ

詳細は
スタッフまでお尋ねください



追加メニュー

六白黒豚ロース	1,000	お野菜盛合せ	750	生たまご	100
六白黒豚モモ	750	水餃子	350	モツアレチーズ	350
六白黒豚バラ	750	千切り白ネギ	350	αのうどん	1人前 350
お肉3種盛合せ (ロース/バラ/モモ)	1,200	マロニーちゃん	350	αのそば	1人前 350
		豆富半丁	350	αのらーめん	1人前 350
		チーズ	100	αの雑炊 (たまご・薬味付き)	1人前 350

無料

- 黒ぶたやポン酢
- 各種薬味 ... 豆板醤、おろしにんにく、おろし生姜、わさび、柚子胡椒、小ねぎ

表示価格は全て税抜きです。



井もの

全品 サラダ・小鉢・豚汁付き

選べるたれ
ネギ塩
しょうゆ



鹿児島産
六白黒豚

網焼き黒ぶた井 温玉のせ ¥1,300

とろ〜り卵をからめてどうぞ!

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま



鹿児島産
六白黒豚

西郷 (せご) 井 ¥1,300

大宮店限定の
味噌焼き黒ぶた井!

特定原材料:
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま



鹿児島産
六白黒豚

照りマヨぶた井 ¥1,350

照り焼きとマヨ、
間違いないです!

特定原材料:
豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま

選べるたれ
塩レモン
ステーキ



カナダ産豚
肩ロース

とんてきアボカド井 ¥1,450

厚みのある肩ロース肉と
アボカドの組合せ。

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま



鹿児島産
六白黒豚

とろろわさびぶた井 ¥1,300

人気の黒ぶた井に
ヘルシーなとろろを乗せて。

特定原材料:
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 山芋



鹿児島産
六白黒豚

キムマヨぶた井 ¥1,350

黒ぶた井にキムチとマヨで
がっつり美味しく!

特定原材料:
豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま

おすすめ

全品 サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き



鹿児島産
六白黒豚

黒ぶたしゅうまいごはん ¥1,500

黒ぶたや全店で大好評!
ごはんが進みます。

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま



スペイン産
イベリコ豚

イベリコ豚バラ せいろ蒸ししゃぶごはん ¥1,500

イベリコ豚バラ肉をたっぷりの野菜と蒸ししゃぶに。

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま



鹿児島産
六白黒豚

鉄板 de 生姜焼きごはん ¥1,500

生姜と玉ねぎたっぷりの自家製ダレで大人気!

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / りんご / ごま



鹿児島産
六白黒豚

六白黒豚カルビ重 ¥1,500

バラ肉を蒲焼きのタレで。

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま



鹿児島産
六白黒豚

六白黒豚ロース 西京焼き重 ¥1,500

ロース肉を西京味噌焼きに。

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま

※ ごはんは十穀米を使用しております。
※ 小鉢の内容は季節により変わります。

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



と一緒に

¥100

・各種ジュース (アップル・オレンジ・グレープフルーツ)
・アイ스티ー・ウーロン茶・ジャスミン茶

¥300

・グラスビール・ハイボール・ウーロンハイ
・ワイン(赤・白・スパークリング)・梅酒

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)



スペイン産
イベリコ豚

NEW!

選べる
ミニ丼

麺大盛り
+¥100

うどんに
変更も
できます

温 or 冷 お選び下さい

新玉ねぎの豚しゃぶそばと ミニ丼

¥1,450

シャキシャキの新玉ねぎで
さっぱりと。

特定原材料：豚肉 / そば / 大豆 / 小麦 / ごま / 卵

温 or 冷 お選び下さい

麺大盛り
+¥100

選べる
ミニ丼

温 or 冷 お選び下さい

麺大盛り
+¥100

選べる
ミニ丼

冷やしそばとミニ丼

¥1,350

さっぱりおそばと
ミニ丼のお得なセット。

特定原材料：卵 / 豚肉 / そば / 大豆 / 小麦 / ごま

冷やしうどんとミニ丼

¥1,350

つるつるのうどんと
ミニ丼のお得なセット。

特定原材料：豚肉 / そば / 大豆 / 小麦 / ごま



選べる
ミニ丼

麺大盛り
+¥100

うどんに
変更も
できます

温 or 冷 お選び下さい

揚げ茄子薬味そばとミニ丼

¥1,450

香ばしく風味豊かな揚げ茄子と
数種類の薬味どうぞ!

特定原材料：卵 / 豚肉 / そば / 大豆 / 小麦 / ごま

麺大盛り
+¥100

そばに
変更も
できます

選べる
ミニ丼

スペイン産
イベリコ豚

肉汁つけうどんとミニ丼

¥1,450

旨味たっぷりの
温かいつけ汁とともに。

特定原材料：豚肉 / そば / 大豆 / 小麦 / ごま

選べる
ミニ丼

お好きな
ミニ丼を
お選び下さい



鹿児島産
六白黒豚

黒ぶた丼 (醤油)

特定原材料：豚肉 / ごま



鹿児島産
六白黒豚

黒ぶた丼 (ねぎ塩)

特定原材料：豚肉 / ごま



鹿児島産
六白黒豚

せごどん 西郷丼 (味噌焼きぶた丼)

特定原材料：豚肉 / ごま



とろろごはん

特定原材料：山芋

無料!

・丼、重のごはん大盛り
・サラダおかわり
・定食ごはんおかわり
・豚汁おかわり



揚げもの

全品 サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き



カナダ産
三元豚

さっぱりおろし
ロースとんかつごはん
¥1,700

柔らかお肉とサクサクの衣、
たっぷりの大根おろし&大葉と一緒に。

ロースとんかつごはん
¥1,600

柔らかお肉とサクサクの衣を
こだわりのソースで!

特定原材料:
豚肉/大豆/小麦/ごま/卵/乳/りんご



アメリカ産豚
ヒレ

柔らかヒレかつごはん ¥1,400

ヘルシーなヒレかつを食べやすく一口サイズに。

特定原材料: 豚肉/大豆/小麦/ごま/卵/乳/りんご



鹿児島産
六白黒豚

黒ぶたメンチカツごはん ¥1,400

六白黒豚 100%、自慢の手仕込みメンチカツ!

特定原材料: 豚肉/大豆/小麦/卵/乳/ごま/りんご

と一緒に

¥100

・各種ジュース (アップル・オレンジ・グレープフルーツ)
・アイスティー・ウーロン茶・ジャスミン茶

¥300

・グラスビール・ハイボール・ウーロンハイ
・ワイン(赤・白・スパークリング)・梅酒

選べるミックスフライ定食

全品 サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き



揚げ物界の二大巨頭、エビフライとアジフライ!
さらにもう1種類お好きな揚げ物が選べる、
大満足ミックスフライ定食が登場!



ヒレカツ

アメリカ産豚
ヒレ

海老フライ & アジフライ ¥1,500
+ ヒレカツごはん

特定原材料: 豚肉/大豆/小麦/卵/乳/えび/りんご



メンチカツ

鹿児島産
六白黒豚

海老フライ & アジフライ ¥1,500
+ カキフライごはん

特定原材料: 豚肉/大豆/小麦/卵/乳/えび/りんご



海老フライ & アジフライ ¥1,500
+ メンチカツごはん

特定原材料: 豚肉/大豆/小麦/卵/乳/えび/りんご

KIDS PLATE



お子様セット ¥850

ドリンクとおもちゃ付き!

「りんごジュース」または「オレンジジュース」をお選び下さい

特定原材料: 豚肉/そば/小麦/えび/鶏肉/乳/卵

前菜・肴

- ぜんさい・さかな -



⊕ ネギ塩やつこ
ヘルシーな豆腐とさっぱり塩ダレ。
四五〇円

Cold tofu w/ scallion : ¥450



⊕ チャンジャクリームチーズ
相性バッチリの組み合わせです。
五五〇円

Spicy cod innards : ¥550

てらだや 寺田屋

鹿 児島県いちき串木野市の港町、御兄妹で経営されている、さつまあげ専門店。様々な野菜や魚介を加えたりと特徴的なさつまあげを販売、黒ぶたや創業からお付き合い頂いているお店です。さつま揚げは中国からここ串木野に初めて伝わり、鹿児島全土に広がりました。そんな「元祖」さつま揚げの特徴は、新鮮な魚のすり身に豆腐を入れフワフワにした後、地酒（お酒ではありません）という鹿児島独自の調味料を加えて仕上げます。中に入れる具材は妹のかよさんの仕事、手慣れた手つきで旬の具材を切り分けていきます。徹底的に「手作り」にこだわり全て作業をお二人で行うため大量生産はできませんが、手作りだからこそその優しい味を味わえます。



価格は税込み表示です。



⊕ 串木野直送 寺田屋のさつまあげ
寺田さんの「手作り」にこだわったつけ揚げです。
六五〇円

Fried fish dumpling : ¥650



⊕ アボカドの刺身生ハム添え
フレッシュなアボカドに生ハムを添えて。
五五〇円

Avocado & raw ham : ¥550



⊕ 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。
四五〇円

Salty kelp & cucumber : ¥450



⊕ フライドポテト
みんな大好きフライドポテト。
五五〇円

Fried potatoes : ¥550



⊕ 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。
五五〇円

Japanese apricot & cartilage : ¥550



⊕ パリパリきやべつ
定番！パリッパリのキャベツ。
三〇〇円

Fresh cabbage w/ pork miso : ¥300



⊕ 白菜キムチ
テーブルの上にもいつでも。
四五〇円

Kimchi : ¥450

価格は税込み表示です。

黒ぶたやの逸品 - いっぴん -



Raw cooked pork loin : ¥750

⊕ 黒ぶたわさ

黒ぶたや最高の一品。六白黒豚ロースをお刺身感覚で。七五〇円

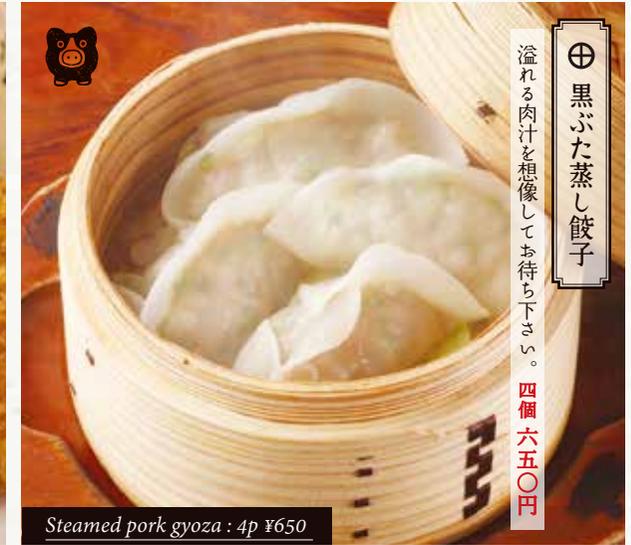


Pork loin cutlet : ¥1,150

⊕ ロースとんかつ

柔らかジューシー、豚の王道の食。一一五〇円

US産三元豚使用



Steamed pork gyoza : 4p ¥650

⊕ 黒ぶた蒸し餃子

溢れる肉汁を想像してお待ち下さい。四個六五〇円



Jamon serrano : ¥550

⊕ ハモンセラノー

イベリコ豚の生ハムです。五五〇円



Deep-fried tofu : ¥600

⊕ どっちやりネギの厚揚げ

たっぷりのネギと花かつおを乗せて、鹿児島醤油で。六〇〇円



Minced pork cutlet : 2p ¥840 (+1p ¥420)

⊕ メンチカツ (二個より承ります)

黒ぶたや自慢のメンチカツをどうぞ！
2P 八四〇円 追加1P 四二〇円

⊕



Steamed pork shumai : 3p ¥650

⊕ 黒ぶた蒸しシューマイ

溢れる肉汁を想像して下さい。三個六五〇円

⊕

よしむらじょうぞう 吉村醸造

元々は、昭和2年から続くお醤油蔵でソースは作っていませんでした。お知り合いのソース工場の方が吉村醸造さんにお願したものの、メイン商品は醤油と味噌。ソース工場は敷地の横に作られましたが、当初の規模は小さいものでした。とある日、現在の社長、吉村康一郎さんは近所の焼酎蔵の方とふとした事からソースの話鹿になりました。鹿児島は黒豚は美味しいのにそれにつける美味しいソースが無い。本来、とんかつソースは「とんかつ」本来の味を引き立てるべきものではないのか？その考えに行きついてからは試行錯誤を繰り返し、鹿児島の「黒」（黒酢と黒砂糖）を使いつつもカツを1ランク上げるソースができました。



とんかつソースのニュースタンド、つけすぎ注意です。



価格は税込み表示です。

価格は税込み表示です。

野菜 - やさい -



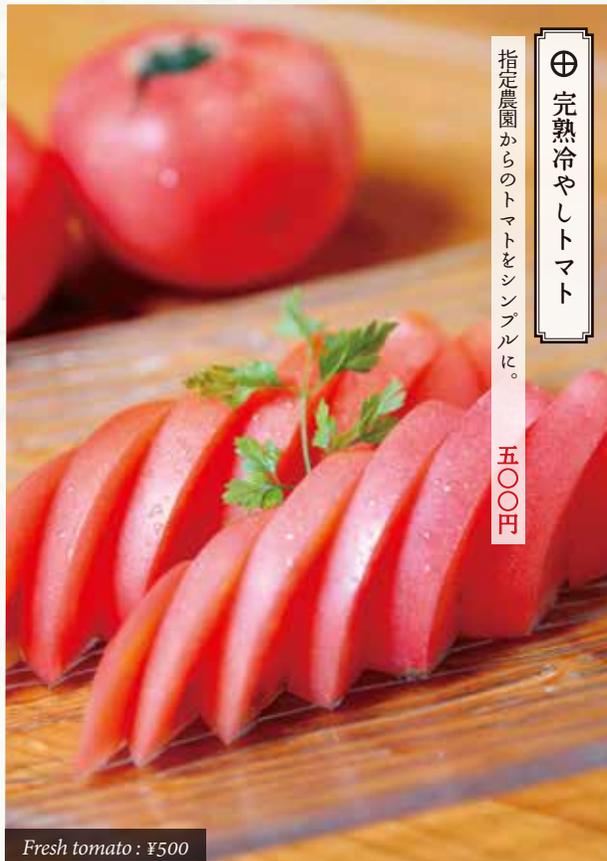
⊕ 韓国海苔のグリーンサラダ
新鮮野菜に韓国風醤油ベースドレッシングで。
七五〇円

Green salad w/ dried NORI seaweed: ¥750



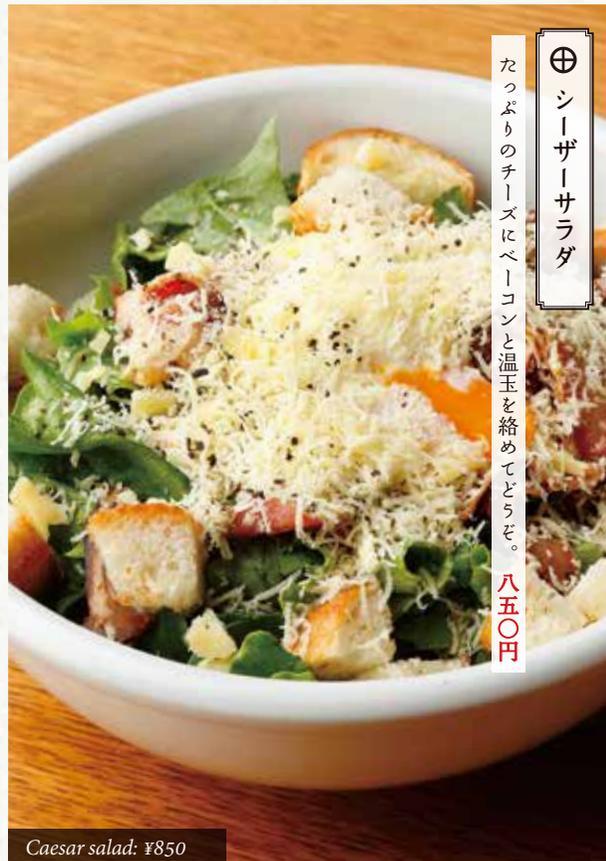
⊕ 彩り野菜の冷しやぶサラダ
黒ぶたや特製のごまドレッシングで。
八五〇円

Boiled pork & vegetables salad: ¥850



⊕ 完熟冷やしトマト
指定農園からのトマトをシンプルに。
五〇〇円

Fresh tomato: ¥500

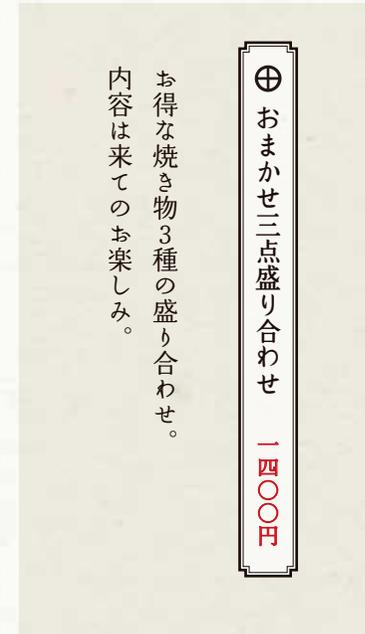


⊕ シーザーサラダ
たっぷりのチーズにベーコンと温玉を絡めてどうぞ。
八五〇円

Caesar salad: ¥850

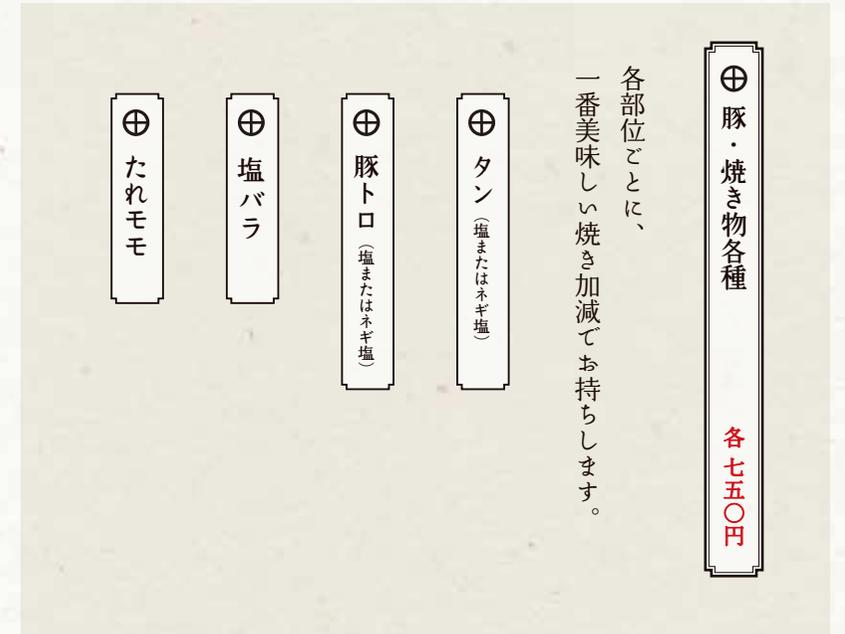
価格は税込み表示です。

黒ぶたやの肉料理 - にくりょうり -



⊕ おまかせ三点盛り合わせ 一四〇〇円

お得な焼き物3種の盛り合わせ。
内容は来てのお楽しみ。



⊕ 豚・焼き物各種 各七五〇円

各部位ごとに、
一番美味しい焼き加減でお持ちします。

⊕ タン (塩またはネギ塩)

⊕ 豚トロ (塩またはネギ塩)

⊕ 塩バラ

⊕ たれモモ



⊕ 塩バラ

Grilled pork loin: ¥750



⊕ タン (塩またはネギ塩)

Grilled pork tongue: ¥c



⊕ たれモモ

Grilled pork ham: ¥750

価格は税込み表示です。



⊕ 豚トロ (塩またはネギ塩)

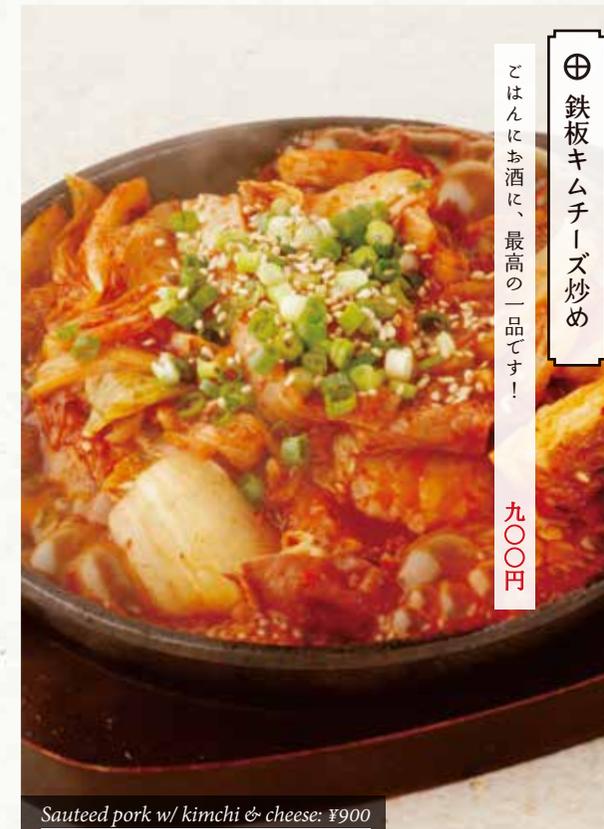
Grilled pork neck: ¥750

TEPPAN-YAKI

鉄板 - てっぱん -



Grilled pork shoulder : ¥1,400



Sauteed pork w/ kimchi & cheese: ¥900

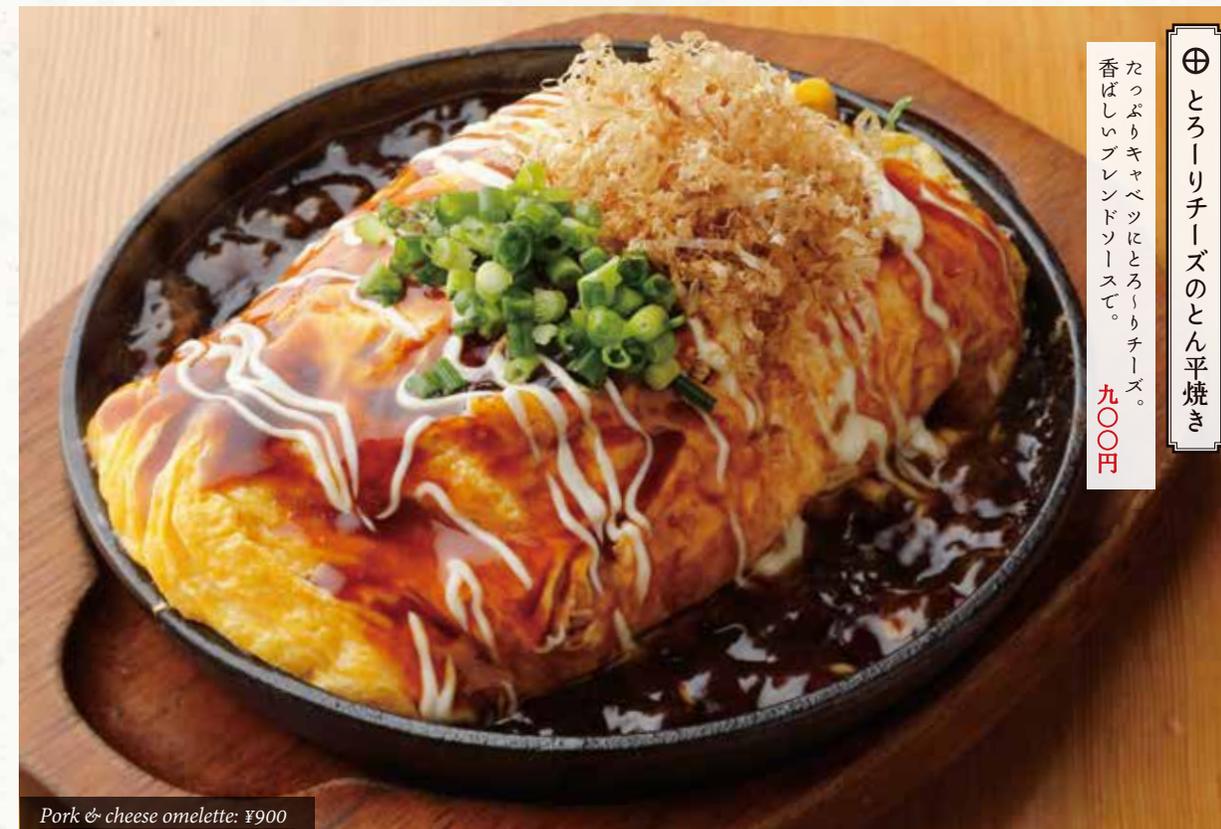


Pork steak: ¥950



Organ pork meat stew : ¥450

価格は税込み表示です。



Pork & cheese omelette: ¥900

価格は税込み表示です。

ご飯物 - ごはんもの -



Grilled pork rice bowl / soy sauce or salt: ¥550



⊕ 網焼き黒ふた井(小)醤油またはネギ塩
香ばしく焼き上げた黒ふたを、
好きなタレで絡めた名物。 **五五〇円**



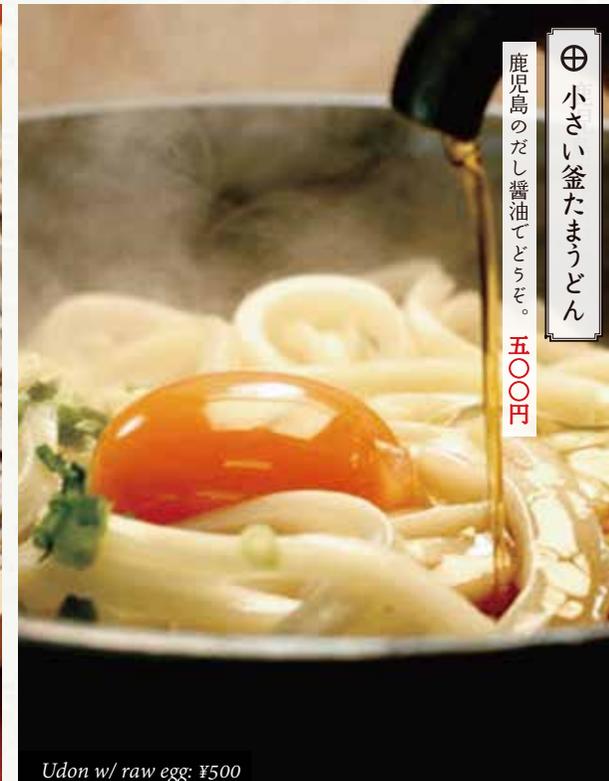
Egg over rice: ¥450

⊕ 鹿児島TKG
新鮮たまごをこだわりの
鹿児島醤油で！ **四五〇円**



Soba: ¥1,050

⊕ 〆の板そば
飲んだメはこれで決まりです！ **一〇五〇円**



Udon w/ raw egg: ¥500

⊕ 小さい釜たまうどん
鹿児島のだし醤油でどうぞ。 **五〇〇円**



Fried rice with kimchi: ¥900

⊕ キムチチャーハン
チャーハン職人の登場です。 **九〇〇円**



Rice, miso soup & pickles set: ¥550

Rice: ¥250 Rice with pork miso soup on top: ¥450 Pork miso soup: ¥350

⊕ ごはんセット(とん汁・香物付き)
好きなお料理とあわせてどうぞ！ **五五〇円**

⊕ 炊き立てごはん
特選米をふっくらと。 **二五〇円**

⊕ とん汁ぶっかけごはん
白米にとん汁をかけちゃいました。 **四五〇円**

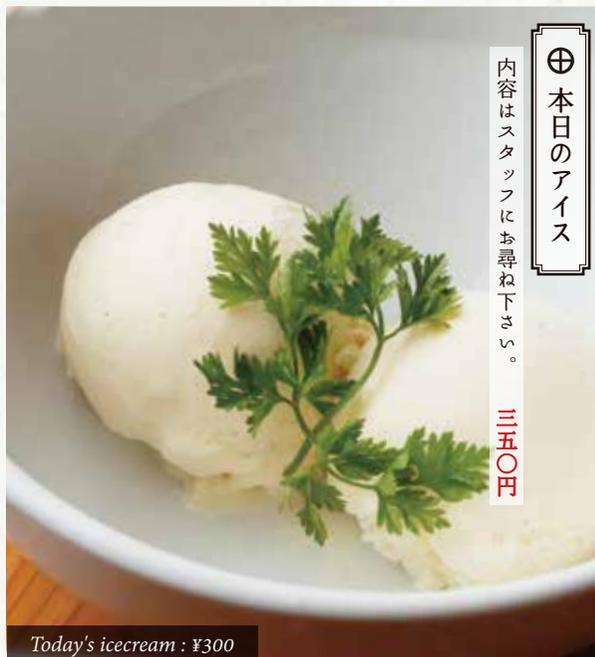
⊕ とん汁
これだけでもいけちゃいます。 **三五〇円**

甘味 - かんみ -



⊕ わらび餅
やさしい甘み、食後にいかが？
三〇〇円

Warabi mochi: ¥300



⊕ 本日のアイス
内容はスタッフにお尋ね下さい。
三〇〇円

Today's icecream: ¥300

- 乾杯におすすめ! -

こぼし スパークリング

もうおなじみ、
たっぷり注ぐスパークリングワイン。

Over flowed
sparkling wine

¥ 650



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。

■ ビール / BEER



キリン 一番搾り生

KIRIN 'Ichiban shibori' Draft

ジョッキ Mug 550

グラス Glass 300



キリン クラシックラガー/中瓶

KIRIN 'Classic Lager' (500ml bottle)

750



キリン 零ICHI (ノンアルコール)

KIRIN Non alcohol 'Zero-ichi'

500

■ ビアカクテル / BEER COCKTAIL



オレンジビア

Orange Beer

650



グレープフルーツビア

Grapefruit Beer

650



マンゴービア

Mango Beer

650



シャンディガフ

Shandi Gaff

650

■ ハイボール / HIGHBALL

ハイボール

High ball

550

黒糖ハイボール (黒糖焼酎)

Brown sugar Shochu High ball

550

バンビハイボール (小鹿/羊焼酎)

Imo Shochu High ball

550

ジンジャーハイボール

Ginger ale High ball

600

YAZAWA (コーラハイボール)

Cola High ball

600



価格は税込み表示です。

サワー各種はノンアルコールでもお作りできます

■ サワー / SOUR

レモンサワー	Lemon sour	500
マンゴーサワー	Mango sour	500
パイナップルサワー	Pineapple sour	500
グレープフルーツサワー	Grapefruit sour	500
桃サワー	Peach sour	500
キウイサワー	Kiwi sour	500
シークォーターサワー	Hirami lemon sour	500



■ お茶割り / SHOCHU & TEA

ウーロンハイ	Shochu & Oolong tea	500
緑茶ハイ	Shochu & Green tea	500
ジャスミンハイ	Shochu & Jasmine tea	500
紅茶ハイ	Shochu & Black tea	500

■ ワイン / WINE

こぼしスパークリングワイン	Overflowed sparkling wine	700
グラスワイン (白・赤)	Glass wine / white or red	550



■ 焼酎 / SHOCHU



黒麹仕込み。
コクと切れのバランス、
毎日飲みたくなる
雑味のない味わい。

小鹿 黒
[小鹿酒造 / 鹿児島]
Kojika
550



大正5年創業。黄麹仕込み。
長い伝統と確かな技術に
裏付けられた、
「トロツとキリツと」黒霧島。

黒霧島
[霧島酒造 / 宮崎]
Kuro Kirishima
550



限定品 「ムラサキマサリ」を
使用した白麹仕込み。
あとを引くような甘みと
気品高い香りの限定品。

赤霧島
[霧島酒造 / 宮崎]
Aka Kirishima
550



選り抜かれた麦と清らかな
自然水。減圧蒸留機で
製成され、芳醇な香り、
まろやかな舌ざわり。

二階堂
[二階堂酒造 / 大分]
Nikaido
550



3年以上熟成した原酒を
さらに檜樽で熟成。黒糖の
まろやかなコクと甘い香り、
ふくよかな味わい。

高倉
[奄美大島酒造 / 鹿児島]
Takakura
550

価格は税込み表示です。

■ 日本酒 SAKE



普通酒でありながら60%精米。
低温発酵で醸し、淡麗な
すっきりとした飲み口は
料理の味わいを引き立てます。

清酒 八海山
[八海醸造 / 新潟]
Hakkaisan
750

■ 果実酒

FRUIT flavored SHOCHU & SAKE



越生梅林の
有機栽培無農薬梅、
「白加賀」を醸沢に使用。

奥武蔵の梅酒
Okumusashi
Umeshu
550

季節ごとにおすすめの果実酒を
ご用意しております。詳細は
お気軽にスタッフまでお申し付け下さい。

おすすめ果実酒
Recommended
fruits flavored sake
550

■ ソフトドリンク / SOFT DRINK

● パインスカッシュ	Pineapple squash	400
● マンゴースカッシュ	Mango squash	400
● キウイスカッシュ	Kiwi squash	400
● ピーチスカッシュ	Peach squash	400

ウーロン茶 Oolong tea	400	コーラ Cola	400	オレンジジュース Orange juice	400
アイスティー Iced tea	400	ジンジャーエール Ginger ale	400	グレープフルーツジュース Grapefruit juice	400
ジャスミン茶 Jasmine tea	400	カルピス Calpis	400	りんごジュース Apple juice	400
コーン茶 Corn tea	400	カルピスソーダ Calpis soda	400	マンゴージュース Mango juice	400
緑茶 Green tea	400			クランベリージュース Cranberry juice	400

価格は税込み表示です。