



名物
ごぜん
御膳

しやぶ
しやぶ

鹿児島産 六白黒豚

しやぶしやぶ御膳

セット内容

画像はイメージです。

- ・鹿児島六白黒豚 (ロース / モモ / バラ)
- ・季節のお野菜盛り合わせ
- ・ごはん (おかわり自由)
- ・お好きなスープ2種

お一人様分
2,500円(税込)

ご注文は 2名様分より お願い致します。

1 2
お好きなスープをを2種お選び下さい。

<p>● 生姜豆乳だし おすすめメニュー「生姜豆乳うどん」 優しい風味の豆乳だしに爽やかな香りの生姜でからだもほかほか!</p>	<p>● 鶏白湯だし おすすめメニュー「鶏白湯ラーメン」 まろやかでクリーミーな味わい。</p>	<p>● さっぱりゆず塩だし おすすめメニュー「ゆず塩そば」 ゆずの効いた塩ベースのさっぱりスープ。</p>	<p>● 滋味かつおだし おすすめメニュー「玉子雑炊」 鹿児島定番のしやぶしやぶスタイル。</p>
<p>● 鯛だし おすすめメニュー「鯛だし雑炊」 鯛のだしがしっかり効いた、飲み干したくなる味わい。</p>	<p>● 昆布だし おすすめメニュー「白だしうどん」 お鍋の出汁のベーシック。ボン酢で美味しく召し上がれ。</p>	<p>● ピリ辛チゲだし おすすめメニュー「辛ラーメン」 ピリッと効いた旨辛さ。</p>	<p>● 季節のおすすめ 詳細はスタッフまでお尋ねください</p>

追加メニュー

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

無料 ● 黒ぶたやボン酢 ● 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

おすすめ サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き

無料!



Kurobuta pork steak, pork fillet cutlet & vegetables templa set



黒ぶたやの満足定食
¥1,850

黒ぶたやの美味しいところを集めた大満足の定食です!

- ・六白黒豚薄切りロースステーキ
- ・ヒレかつ
- ・季節野菜の天ぷら

特定原材料：豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま / 乳 / りんご

<p>追加トッピング Toppings ¥150</p> <ul style="list-style-type: none"> ・温玉・とろろ・キムチ ・大根おろし・明太子 <p>half boiled egg / grated yam / kimchi / grated turnip / mentaiko</p>	<p>¥450</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ミニそば ・ミニうどん <p>small soba / small udon</p>
<p>セットでお得! Set drinks ¥150</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各種ジュース (アップル・ぶどう・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 <p>fruit juice (apple / grape / grapefruit) / iced tea / oolong tea / jasumine tea</p>	<p>¥350</p> <ul style="list-style-type: none"> ・わらび餅 'warabi mochi' bracken starch jelly ・本日のアイス ice cream of the day

■ ご注文内容により提供の順番が前後する場合がございます。 ■ 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。

おすすめ

サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き



Steamed Iberico pork & vegetables set

イベリコ豚バラ
せいろ蒸ししゃぶごはん
¥1,700

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



Kurobuta pork ginger set

鉄板生姜焼きごはん
¥1,700

ごはんのおかわり間違い無し！
自信あります！

特定原材料：豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / りんご



無料！

- ・定食ごはんおかわり
- ・サラダおかわり
- ・豚汁おかわり



■ ご注文内容により提供の順番が前後する場合がございます。 ■ 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。

季節のおすすめ麺

サラダ・小鉢・
選べるミニ丼付き



Prawn & vegetables tempura
Soba or Udon
& choice of small rice bowl set

麺大盛り
+¥180

選べる
ミニ丼

- ・うどんに変更
- ・うどんとそばの合盛り

も可能です！



Hot udon w/ pork & vegetables Sukiyaki
& choice of small rice bowl set

選べる
ミニ丼

麺大盛り
+¥180

選べる
ミニ丼

choice of
1 small rice bowl
w/your noodle.



醤油黒ぶた丼
特定原材料：
豚肉 / 小麦 / 大豆 / ごま
Sauteed pork rice
-soy sauce-



ねぎ塩黒ぶた丼
特定原材料：
豚肉 / 小麦 / 大豆 / ごま
Sauteed pork rice
-green onion sauce-



温玉そばろ丼
特定原材料：
豚肉 / 卵 / 小麦 / 大豆 / ごま
Mminced pork
w/ half boiled egg rice



釜揚げしらす丼
特定原材料：
小麦 / 大豆
Boiled
whitebait rice



海苔明太ごはん
特定原材料：
小麦 / 大豆
Mentaiko rice



とろろごはん
特定原材料：
小麦 / 大豆 / 山芋
Grated
Japanese yam rice

追加トッピング
Toppings

¥150

- ・温玉・とろろ・キムチ
- ・大根おろし・明太子
- half boiled egg / grated yam / kimchi / grated turnip / mentaiko



¥450

- ・ミニそば
- ・ミニうどん
- small soba / small udon



セットでお得！
Set drinks

¥150

- ・各種ジュース (アップル・ぶどう・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
- fruit juice (apple / grape / grapefruit) / iced tea / oolong tea / jasmine tea

¥350

- ・わらび餅 'warabi mochi' bracken starch jelly
- ・本日のアイス ice cream of the day

■ ご注文内容により提供の順番が前後する場合がございます。 ■ 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。

そば、うどんがさらに美味しくなりました。



石臼挽き信州そば
使用



讃岐うどん
使用

季節野菜と海老天そば &
選べるミニ丼

¥1,800

人気のそばと天ぷら。
最高の組み合わせです！

特定原材料：

豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 卵 / そば / えび



季節の天ぷら単品
¥400

温
かい

ぶたすきうどん &
選べるミニ丼

¥1,550

みんな大好き！
すき焼きうどんの登場です。

特定原材料：

豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 卵 / そば

麺もの

お好きな麺 + 選べるミニ丼のセット。サラダ・小鉢付き。
 (※うどん、そばは同じ釜で茹でています)



温かい 濃厚豚骨つけ麺 & 選べるミニ丼 ¥1,550

中太麺を濃厚魚介豚骨スープにつけて！
 特定原材料：卵 / 豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / そば



冷たい 揚げ茄子みぞれそば & 選べるミニ丼 ¥1,550

香ばしい揚げ茄子と大根おろしの冷たいおそばです。
 特定原材料：卵 / 豚肉 / そば / 大豆 / 小麦 / ごま



冷たい ピリ辛担々うどん & 選べるミニ丼 ¥1,480

自家製肉味噌で旨辛な仕上がりに！
 特定原材料：鶏肉 / 大豆 / 小麦 / りんご / ナッツ / 落花生 / ごま / そば



冷たい 豆乳明太うどん & 選べるミニ丼 ¥1,480

豆乳と明太子で濃厚な味わいに。
 特定原材料：大豆 / 小麦 / ごま / そば

選べるミニ丼

お好きなミニ丼をお選び下さい

choice of 1 small rice bowl w/ your noodle.



醤油黒ぶた丼
 特定原材料：豚肉 / 小麦 / 大豆 / ごま
 Sauteed pork rice -soy sauce-



ねぎ塩黒ぶた丼
 特定原材料：豚肉 / 小麦 / 大豆 / ごま
 Sauteed pork rice -green onion sauce-



温玉そばろ丼
 特定原材料：豚肉 / 卵 / 小麦 / 大豆 / ごま
 Mminced pork w/ half boiled egg rice



釜揚げしらす丼
 特定原材料：小麦 / 大豆
 Boiled whitebait rice



海苔明太ごはん
 特定原材料：小麦 / 大豆
 Mentaiko rice



とろろごはん
 特定原材料：小麦 / 大豆 / 山芋
 Grated Japanese yam rice

無料!

- ・井のごはん大盛り
- ・サラダおかわり



追加トッピング Toppings

¥150

- ・温玉・とろろ・キムチ
 - ・大根おろし・明太子
- half boiled egg / grated yam / kimchi / grated turnip / mentaiko

¥450

- ・ミニそば
 - ・ミニうどん
- small soba / small udon

セットでお得! Set drinks

¥150

- ・各種ジュース (アップル・ぶどう・グレープフルーツ)
 - ・アイ스티ー・ウーロン茶・ジャスミン茶
- fruit juice (apple / grape / grapefruit) / iced tea / oolong tea / jasmine tea

¥350

- ・わらび餅 'warabi mochi' bracken starch jelly
- ・本日のアイス ice cream of the day

■ ご注文内容により提供の順番が前後する場合がございます。 ■ 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。

■ ご注文内容により提供の順番が前後する場合がございます。 ■ 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。

そば、うどんがさらに美味しくなりました。



石臼挽き信州そば 使用



讃岐うどん 使用

埼玉名物 肉汁つけうどん & 選べるミニ丼 ¥1,550

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



Soba w/ grated Japanese yam & raw egg yolk dipping soup & choice of small rice bowl set

冷たい とろろ月見つけそば & 選べるミニ丼 ¥1,550

月見のつゆでツルッと!

特定原材料：
 豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま / そば / 山芋

麺大盛り +¥180

Cold or Hot soba or udon & choice of small rice bowl set

麺大盛り +¥180

冷たい 冷やしそば またはうどん & 選べるミニ丼 ¥1,400

さっぱりおそば or つるつるのうどん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

温かくなります

丼もの

サラダ・小鉢・豚汁付き



Sauteed Kurobuta pork rice bowl set
(choice of Soy sauce or Green onion sauce)
additionao half boiled egg ¥+¥100

網焼き黒ぶた丼

(醤油 or ねぎ塩)

¥1,350

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:
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま

網焼き黒ぶた丼 温玉のせ

(醤油 or ねぎ塩)

¥1,500

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



Sauteed Kurobuta pork w/grated yam, raw egg
rice bowl set

とろろ月見ぶた丼

¥1,550

ヘルシーなとろろに卵黄を乗せました。

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま / 山芋



Sauteed Kurobuta pork &w/grated yam, wasabi
rice bowl set

とろろわさびぶた丼

¥1,450

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: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 山芋



Miso sauteed Kurobuta pork
rice bowl set

旨みそ黒ぶた丼

¥1,400

味噌のコクでごはんがすすみます!

特定原材料:
豚肉 / 小麦 / 大豆 / ごま



Teriyaki Kurobuta pork w/half boiled egg, mayonnaise
rice bowl set

照りマヨぶた丼

¥1,500

照り焼きとマヨ、卵をからめてどうぞ!

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま



Sauteed Kurobuta pork w/kimchi, mayonnaise
rice bowl set

キムマヨぶた丼

¥1,500

黒ぶた丼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 / えび / かに

無料!

- ・丼のごはん大盛り
- ・定食ごはんおかわり
- ・サラダおかわり
- ・豚汁おかわり



■ ご注文内容により提供の順番が前後する場合がございます。 ■ 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。

追加トッピング Toppings

¥150

- ・温玉・とろろ・キムチ
- ・大根おろし・明太子



half boiled egg / grated yam / kimchi / grated turnip / mentaiko

¥450

- ・ミニそば
- ・ミニうどん



small soba / small udon

セットでお得! Set drinks

¥150

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

¥350

- ・わらび餅 'warabi mochi' bracken starch jelly
- ・本日のアイス ice cream of the day

■ ご注文内容により提供の順番が前後する場合がございます。 ■ 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。

揚げもの

サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き



Pork loin cutlet set

ロースとんかつごはん

¥1,750

サクサクの衣と
ジューシーなロース肉のとんかつです。

特定原材料：
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 卵 / 乳 / りんご



Pork loin cutlet w/grated daikon turnip & shiso perrilla set

おろしとんかつごはん

¥1,850

柔らかお肉とサクサクの衣、
たっぷりの大根おろし&大葉と添えて。

特定原材料：
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 卵 / 乳 / りんご



Pork tenderloin cutlet & minced Kurobuta pork cutlet set

ヒレかつ & 黒ぶたメンチカツごはん

¥1,580

人気のヒレかつとメンチカツの MIX!

特定原材料：
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 卵 / 乳 / りんご

Pork tenderloin cutlet set

ヒレかつごはん

¥1,680

Minced Kurobuta pork cutlet set

黒ぶたメンチカツごはん

¥1,480

追加トッピング Toppings

¥150

・温玉・とろろ・キムチ
・大根おろし・明太子

half boiled egg / grated yam / kimchi / grated turnip / mentaiko

¥450

・ミニそば
・ミニうどん

small soba / small udon

セットでお得!

¥150

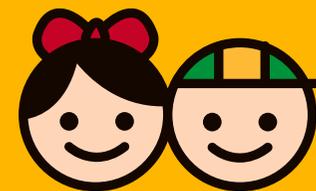
・各種ジュース (アップル・ぶどう・グレープフルーツ)
・アイ스티ー・ウーロン茶・ジャスミン茶
fruit juice (apple / grape / grapefruit) /
iced tea / oolong tea / jasmine tea

¥350

・わらび餅 'warabi mochi' bracken starch jelly
・本日のアイス ice cream of the day

■ ご注文内容により提供の順番が前後する場合がございます。 ■ 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。

KIDS PLATE



お子様セット

¥800

ドリンクとおもちゃ付き!

ドリンクは「りんごジュース」または「ぶどうジュース」からお選び下さい。

特定原材料：豚肉 / そば / 小麦 / えび / 鶏肉 / 乳 / 卵

※ 内容詳細は変更となる場合がございます。アレルギーをお持ちのお客様はご相談下さい。

前菜・肴

- ぜんさい・さかな -



⊕ ネギ塩やっこ
ヘルシーな豆腐とさっぱり塩ダレ。 **四八〇円**

Cold tofu w/ scallion : ¥480



⊕ チャンジヤクリームチーズ
相性抜群の組み合わせです。 **五八〇円**

Spicy cod innards : ¥580



⊕ フライドポテト
みんな大好きフライドポテト。 **五八〇円**

Fried potatoes : ¥580



⊕ 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。 **四八〇円**

Salty kelp & cucumber : ¥480



⊕ 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。 **五八〇円**

Japanese apricot & cartilage : ¥580

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。 **七〇〇円**

Fried fish dumpling : ¥700



⊕ パリパリきゅうり
定番！パリッパリのキャベツ。 **三五〇円**

Fresh cabbage w/ pork miso : ¥350



⊕ 白菜キムチ
テーブルの上にもいつでも。 **四八〇円**

Kimchi : ¥480

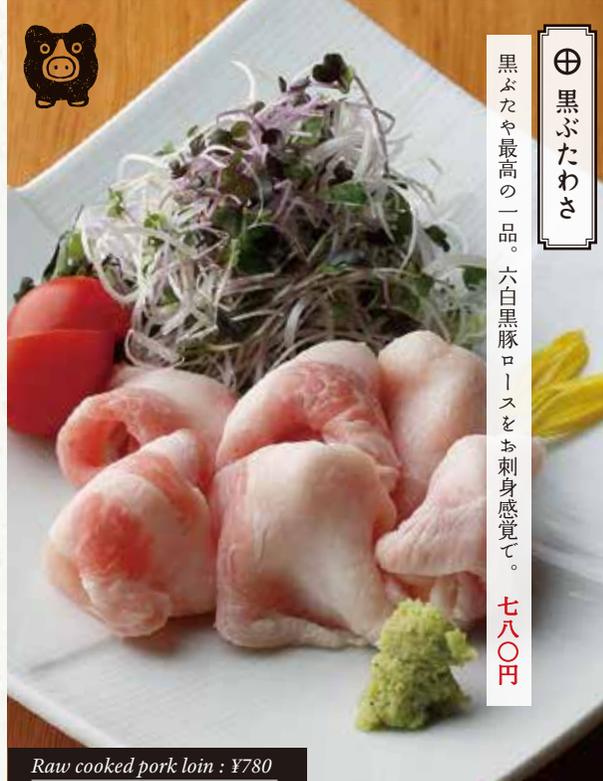
価格は税込み表示です。

野菜 - やさい -



⊕ 黒ぶたやの黒モツ煮
お店の定番メニューに「黒」を加えました。
四八〇円

Organ pork meat stew : ¥480



⊕ 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。
七八〇円

Raw cooked pork loin : ¥780



⊕ 彩り野菜の冷しゃぶサラダ
黒ぶたや特製のごまドレッシングで。
八八〇円

Boiled pork & vegetables salad: ¥880



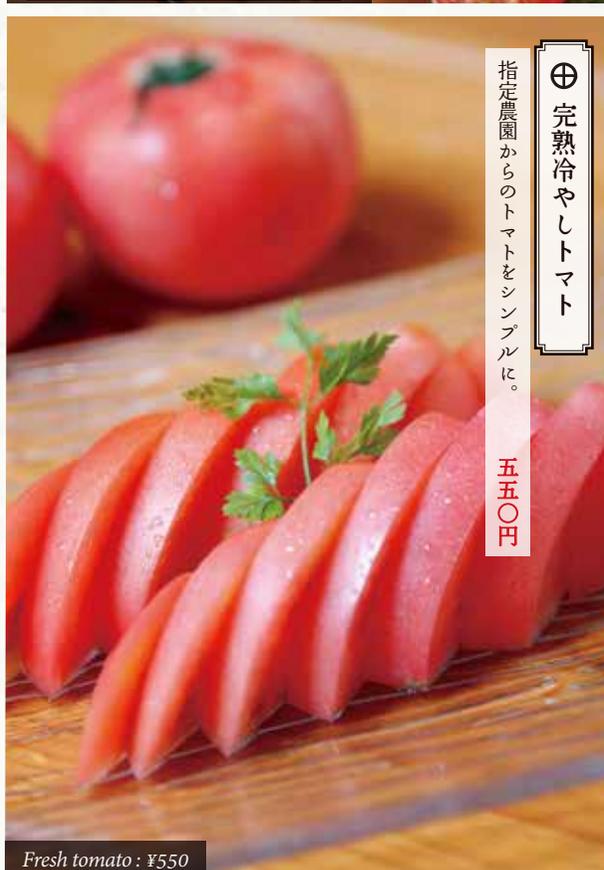
⊕ ハモンセラノ
スペイン産の生ハムです。
五八〇円

Jamon serrano : ¥580



⊕ どっチャリネギの厚揚げ
たっぷりのネギと花かつおを乗せて、鹿児島醤油で。
五八〇円

Deep-fried tofu : ¥580



⊕ 完熟冷やしトマト
指定農園からのトマトをシンプルに。
五五〇円

Fresh tomato : ¥550



⊕ 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。
七八〇円

Green salad w/ dried NORI seaweed: ¥780

価格は税込み表示です。

価格は税込み表示です。

黒ぶたやの逸品 - いっぴん -



US産三元豚使用

⊕ ロースとんかつ

柔らかジューシー、豚の王道の食。一、四三〇円

Pork loin cutlet : ¥1,430



⊕ 六白黒豚メンチカツ

黒ぶたや自慢のメンチカツをどうぞ！
2p 九八〇円 / 1p 四九〇円

Minced pork cutlet : 2p ¥980 / 1p ¥490

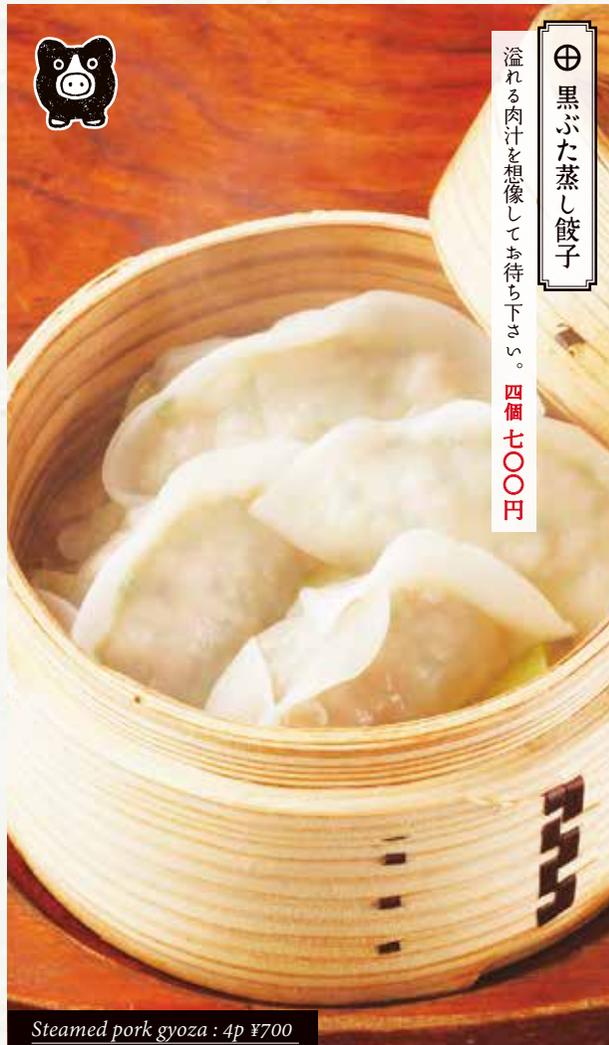


⊕ 六白黒豚肩ロースのグリル

ボリューム満点！ポン酢でさっぱりと。一、五〇〇円

Grilled pork shoulder : ¥1,500

価格は税込み表示です。



⊕ 黒ぶた蒸し餃子

溢れる肉汁を想像してお待ち下さい。四個七〇〇円

Steamed pork gyoza : 4p ¥700

鉄板 - てっぱん -



Sauteed pork w/ kimchi & cheese: ¥900

⊕ 鉄板キムチチーズ炒め

ごはんにお酒に、最高の一品です！

九〇〇円



Pork & cheese omelette: ¥900

⊕ とろーりチーズのとん平焼き

たっぷりキャベツにとろーりチーズ。香ばしいブレンドソースで。

九〇〇円

価格は税込み表示です。

焼もの

お得な焼き物3種の盛り合わせ
内容は来てのお楽しみ。

⊕ おまかせ三点盛り合わせ **一,五八〇円**

3 parts of grilled pork set : ¥1,580

⊕ たれモモ

⊕ 塩バラ

⊕ 豚トロ
(塩またはネギ塩)

⊕ タン
(塩またはネギ塩)

各部位ごとに、
一番美味しい焼き加減でお持ちします。

⊕ 豚焼き物各種

各七八〇円

Grilled pork -choose from below- : each ¥780



⊕ 塩バラ

Grilled pork loin : ¥780



⊕ タン
(塩またはネギ塩)

Grilled pork tongue : ¥780



⊕ たれモモ

Grilled pork ham : ¥780



⊕ 豚トロ
(塩またはネギ塩)

Grilled pork neck : ¥780

価格は税込み表示です。

飯・麺 - ごはんもの・麺もの -



Grilled pork rice bowl / soy sauce or salt : ¥600

⊕ 網焼き黒ぶた井(小) 醤油またはネギ塩
香ばしく焼き上げた黒ぶたを、
好きなタレで絡めた名物。
六〇〇円



⊕ キムチチャーハン
チャーハン職人の登場です。
九〇〇円

Fried rice with kimchi : ¥900



⊕ べの板そば (1.5玉分)
飲んだ後のメはこれで決まりです!
一,三三〇円

Soba : ¥1,330



⊕ とん汁 **四〇〇円**

⊕ 炊き立てごはん **三〇〇円**

Pork miso soup : ¥400

Rice : ¥300

価格は税込み表示です。



⊕ 小さい釜たまうどん
鹿児島のだし醤油でどうぞ。
五八〇円

Udon w/ raw egg : ¥580

甘味 - かんみ -



⊕ わらび餅

やさしい甘み、食後にいかが？

四〇〇円

Warabi mochi: ¥400



⊕ 本日のアイス

内容はスタッフにお尋ね下さい。

四〇〇円

Today's icecream : ¥400

価格は税込み表示です。

⊕ 黒ぶた