

・ごはん、サラダ、豚汁のおかわり

無料!



名物

しゃぶしゃぶ

鹿児島産
六白黒豚

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。

しゃぶしゃぶ御膳

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

1 お好きなスープを2種お選び下さい。

2



追加メニュー

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

無料

● 黒ぶたやポン酢 ● 各種薑味 ...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



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

追加トッピング

+¥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！

+¥200

- 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
 - わらび餅 'warabi mochi' bracken starch jelly
 - 本日のアイス ice cream of the day
- fruit juice (apple / grape / grapefruit) / iced tea / oolong tea / jasamine tea

■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 Roppaku kurobuta pork & vegetables set

六白黒豚の せいろ蒸ししゃぶごはん

¥1,850

こだわりの鹿児島産六白黒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

¥1,750

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

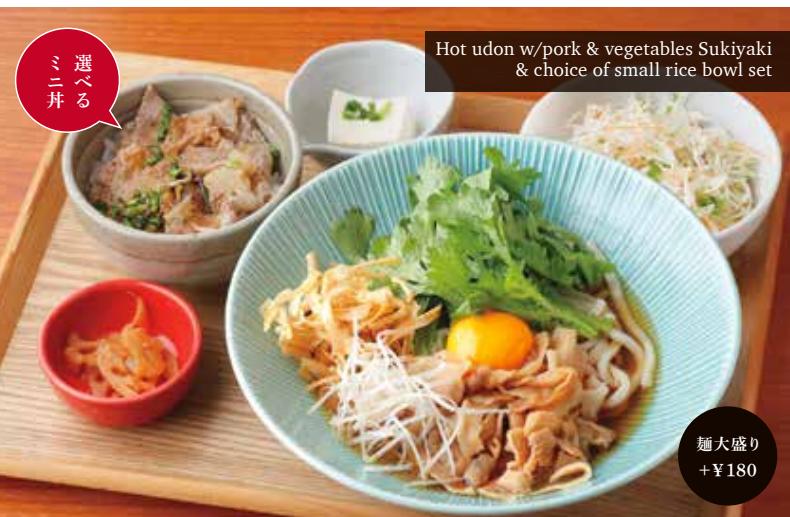
無料！

- ・定食ごはんおかわり
- ・サラダおかわり
- ・豚汁おかわり



季節のおすすめ麺

サラダ・小鉢・ 選べるミニ丼付き



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

ミニ
丼
べ
る

温
かい

黒ぶたすきうどん & 選べるミニ丼

¥1,650

みんな大好き、季節の定番！
六白黒豚の旨みたっぷり、
すき焼きうどんが今年も登場です。

特定原材料：
卵 / 小麦 / そば / 豚肉 / 大豆 / ごま



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

麺大盛り
+¥180

・うどんに変更
・うどんとそばの合盛り
も可能です！

麺大盛り
+¥180

ミニ
丼
べ
る

季節野菜と海老天そば & 選べるミニ丼

¥1,800

最高の組み合わせです！

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



季節の天ぷら単品
¥400



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
Sautéed pork rice -soy sauce-



ねぎ塩黒ぶた丼

特定原材料：
豚肉 / 小麦 / 大豆 / ごま
Sautéed pork rice -green onion sauce-



温玉そぼろ丼

特定原材料：
豚肉 / 卵 / 小麦 / 大豆 / ごま
Minced pork w/ half boiled egg rice



金揚げしらす丼

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

+¥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！

+¥200

- ・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) / ice tea / oolong tea / jasmin tea

+¥350

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



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！

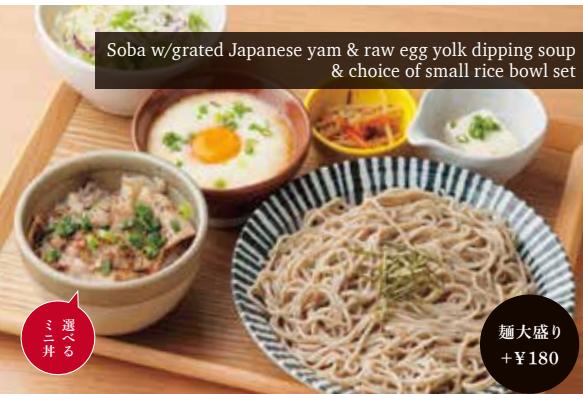
特定原材料：卵 / 小麦 / そば / 豚肉 / 大豆 / ごま



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。

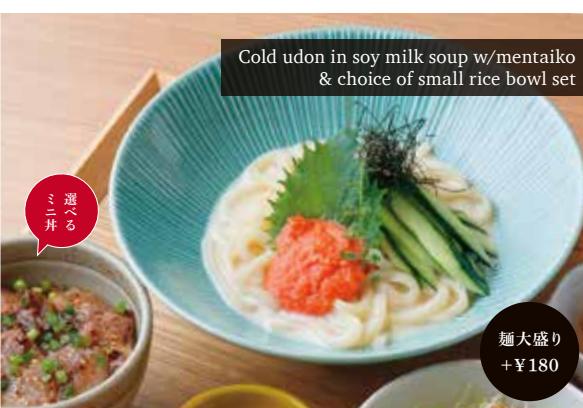
特定原材料：卵 / 豚肉 / そば / 大豆 / 小麦 / ごま



冷たい 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



冷たい 豆乳明太うどん&選べるミニ丼 ¥1,500

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

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
Sautéed pork rice -soy sauce-



ねぎ塩黒ぶた丼
Sautéed pork rice -green onion sauce-

そば、うどんがさらに美味しいになりました。
石臼挽き信州そば 使用

讃岐うどん 使用

Udon w/pork & leek dipping soup
& choice of small rice bowl set

**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



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

**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



**ミニそば
ミニうどん**
small soba / small udon

Grated
Japanese yam rice

無料！

- ・丼のごはん大盛り
- ・サラダおかわり



■ 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

+¥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

fruit juice (apple / grape / grapefruit) / iced tea / oolong tea / jasamine tea

■ 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。

セットでお得！

+¥200

- ・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

+¥350

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

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)
additional half boiled egg ¥+¥100

網焼き黒ぶた丼

(醤油 or ネギ塩)

¥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 湯玉のせ

(醤油 or ネギ塩)

¥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

黒ぶたスタミナ焼肉丼

¥1,500

元気ハツラツ！ごはんがすすみます。

特定原材料：

卵 / 豚肉 / 小麦 / 大豆 / ごま / りんご



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い！

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



追加トッピング

+¥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

/

/

/

セットでお得！

+¥200

・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 / jasmin tea

+¥350

・わらび餅

‘warabi mochi’

bracken starch jelly

/

/

/

/

/

揚げもの

サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き



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



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



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

+¥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！

+¥200

- ・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 / jasmin tea
- ・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
ドリンクとおもちゃ付き！

¥800

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 -



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。



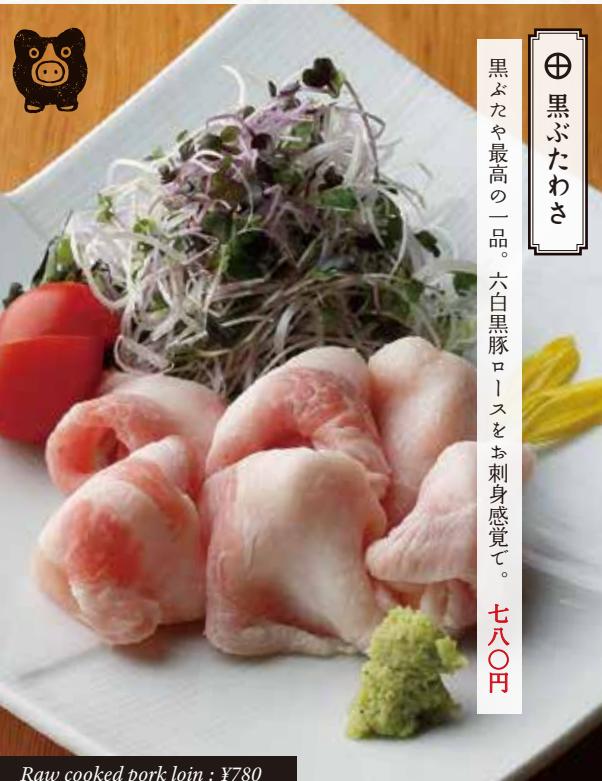
価格は税込み表示です。



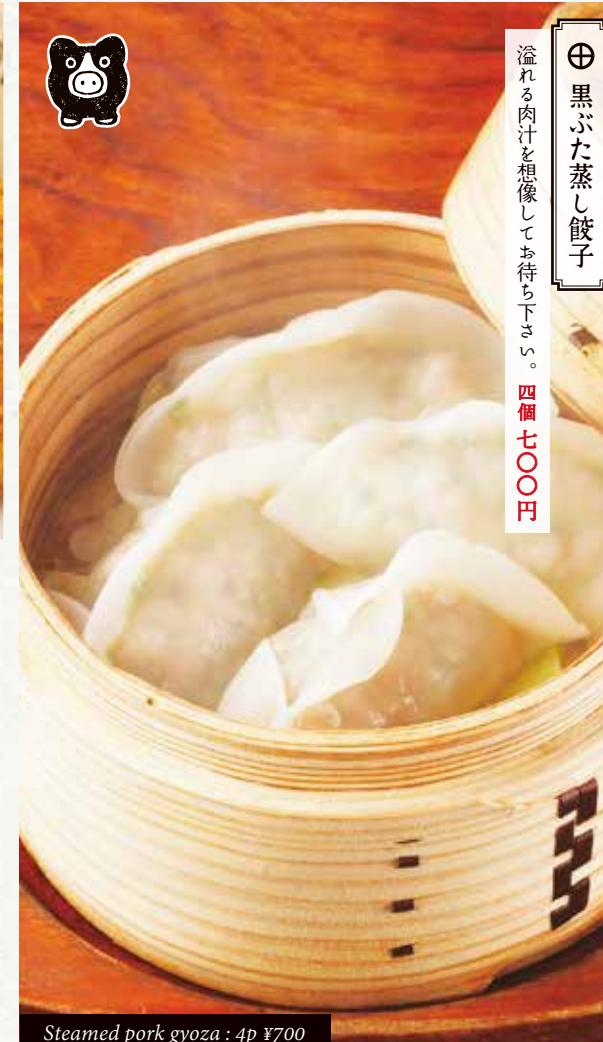
価格は税込み表示です。

野菜

- やさい -



黒ぶたやの逸品 - いっぴん -



鉄板 - てっぽん -



ごはんにお酒に、最高の一品です!

九〇〇円

⊕ 鉄板キムチーズ炒め

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。

⊕ おまかせ二点盛り合わせ 一、五八〇円

3 parts of grilled pork set : ¥1,580



Grilled pork loin : ¥780

⊕ 塩バラ



Grilled pork tongue : ¥780

⊕ 豚焼き物各種 各七八〇円

各部位ごとに、
一番美味しい焼き加減でお持ちします。



Grilled pork ham : ¥780

⊕ たれモモ



Grilled pork neck : ¥780

飯・麺

- ごはんもの・麺もの -



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



Fried rice with kimchi: ¥900

チャーハン職人の登場です。 九〇〇円



Soba : ¥1,330

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。

六〇〇円

⊕ 網焼き黒ぶた丼(小) 醤油またはネギ塩

飲んだ後の〆はこれで決まりです！

一、三三〇円

⊕ ベの板そば (1.5玉分)

鹿児島のだし醤油でどうぞ。

五八〇円

⊕ 小さい釜たまうどん



Pork miso soup: ¥400

⊕ 炊き立てごはん 三〇〇円



Udon w/ raw egg: ¥580

価格は税込み表示です。

価格は税込み表示です。

甘味 - かんみ -



黒
くろ
べに
わに