

名物

鹿兒島産

六白黒豚

しゃぶ

しゃぶ

ごぜん

御膳

しゃぶしゃぶ御膳

セット内容

画像はイメージです。

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

お一人様分

2,600円

（税込）

ご注文は 2名様分より お願い致します。

1

2

好きなスープをを2種お選び下さい。

生姜豆乳だし

おすすめのごめ「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！

鶏白湯だし

おすすめのごめ「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

おすすめのごめ「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

おすすめのごめ「玉子雑炊」

鹿兒島定番のしゃぶしゃぶスタイル。

鯛だし

おすすめのごめ「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。

昆布だし

おすすめのごめ「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。

ピリ辛チゲだし

おすすめのごめ「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	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種盛合せ (ロース / パラ / 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

KAGOSHIMA PORK

六白黒豚

薄切り
ロースステーキ

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
- 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。

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

季節のおすすめ麺

サラダ・小鉢・
選べるミニ丼付き



選べる
ミニ丼

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

麺大盛り
+¥180

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



・うどんに変更
・うどんとそばの合盛り

も可能です！

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

麺大盛り
+¥180

選べる
ミニ丼

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

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
Mminned 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！

・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

+¥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스티ー ・ウーロン茶 ・ジャスミン茶
fruit juice (apple / grape / grapefruit) /
iced tea / oolong tea / jasumine 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。

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)



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 とうろ月見つけそば&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 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 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

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



とうろごはん

特定原材料：小麦 / 大豆 / 山芋

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。

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

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 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

麺大盛り + ¥180
温 かくも
できます

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



+¥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스티ー・ウーロン茶・ジャスミン茶
fruit juice (apple / grape / grapefruit) /
iced tea / oolong tea / jasumine 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。

丼もの

サラダ・小鉢・豚汁付き



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



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

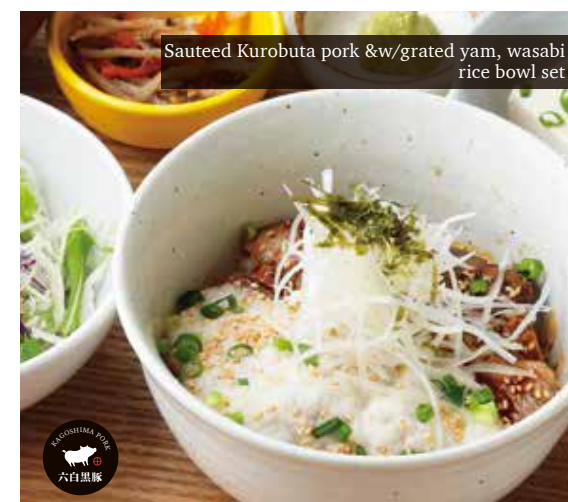


とろろ月見ぶた丼

¥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



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



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



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

+¥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 / 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。

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

+¥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

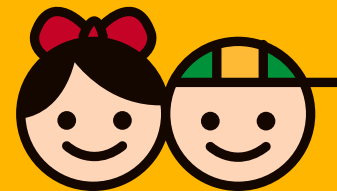
・各種ジュース (アップル・ぶどう・グレープフルーツ)
・アイスティー ・ウーロン茶 ・ジャスミン茶
fruit juice (apple / grape / grapefruit) /
iced tea / oolong tea / jasmine tea

+¥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

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

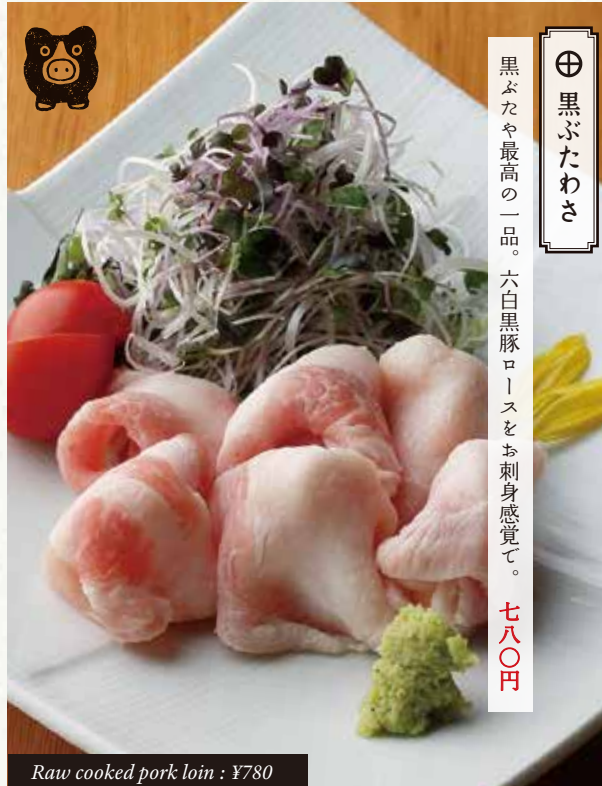
鹿児島いちき串木野市の港町、御兄妹で経営されている、さつまあげ専門店。様々な野菜や魚介を加えたりと特徴的なさつまあげを販売、黒ふたや創業からお付き合い頂いているお店です。さつま揚げは中国からここ串木野に初めて伝わり、鹿児島全土に広がりました。そんな「元祖」さつま揚げの特徴は、新鮮な魚のすり身に豆腐を入れフワフワにした後、地酒（お酒ではありません）という鹿児島独自の調味料を加えて仕上げます。中に入れる具材は妹のかよさんの仕事、手慣れた手つきで旬の具材を切り分けていきます。徹底的に「手作り」にこだわり全て作業をお二人で行うため大量生産はできませんが、手作りだからこその優しい味を味わえます。



野菜 - やさい -



価格は税込み表示です。



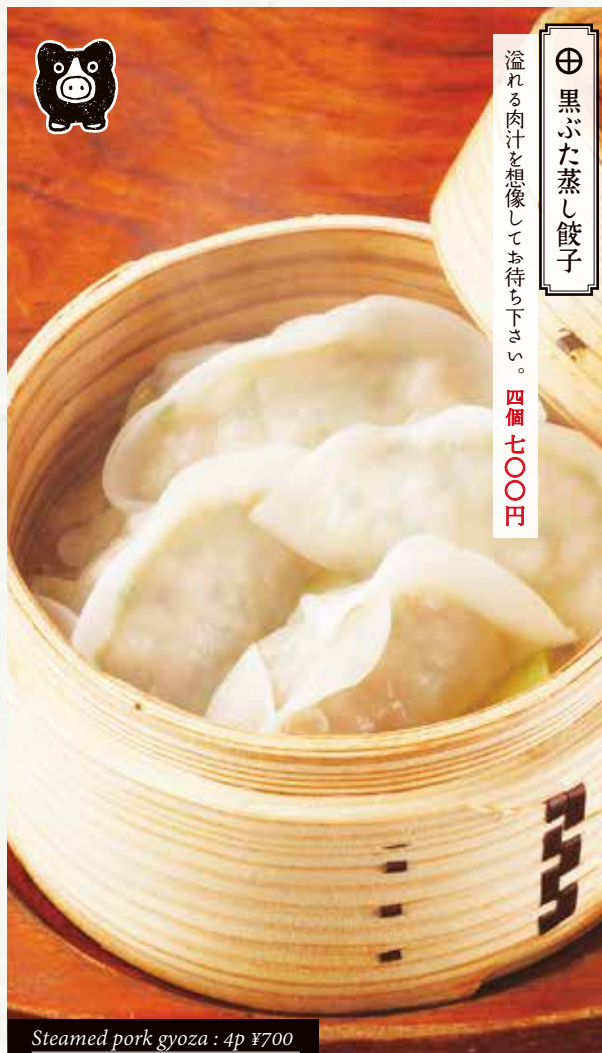
価格は税込み表示です。



黒ぶたの逸品 - いっぴん -



価格は税込み表示です。



鉄板 - てっぱん -



価格は税込み表示です。

焼もの

⊕ おまかせ三点盛り合わせ **一、五八〇円**
 お得な焼き物3種の盛り合わせ。
 内容は来てのお楽しみ。

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)

⊕ 豚焼き物各種
 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 tougue : ¥780



⊕ たれモモ

Grilled pork ham : ¥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

⊕ 網焼き黒ぶた丼(小) 醤油またはネギ塩
 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

⊕ 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

⊕ ベの板そば (1.5玉分)

飲んだ後のメはこれで決まりです！
一、三〇〇円

Soba : ¥1,330

⊕ 炊き立てごはん

三〇〇円

⊕ とん汁
四〇〇円

Pork miso soup: ¥400

Rice: ¥300

⊕ 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

価格は税込み表示です。

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
ち