



鹿児島産 六白黒豚

名物 しゃぶしゃぶ 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

2

お好きなスープをを2種お選び下さい。

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。

生姜豆乳だし

おすすめのメニュー 「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!



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。



鯛だし

おすすめのメニュー 「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。



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。ポン酢で美味しく召し上がれ。



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	お野菜盛り合せ	750	豆腐半丁	350	αのうどん	1人前 350
六白黒豚モモ	800	水餃子	350	チーズ	100	αのそば	1人前 350
六白黒豚バラ	1,000	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

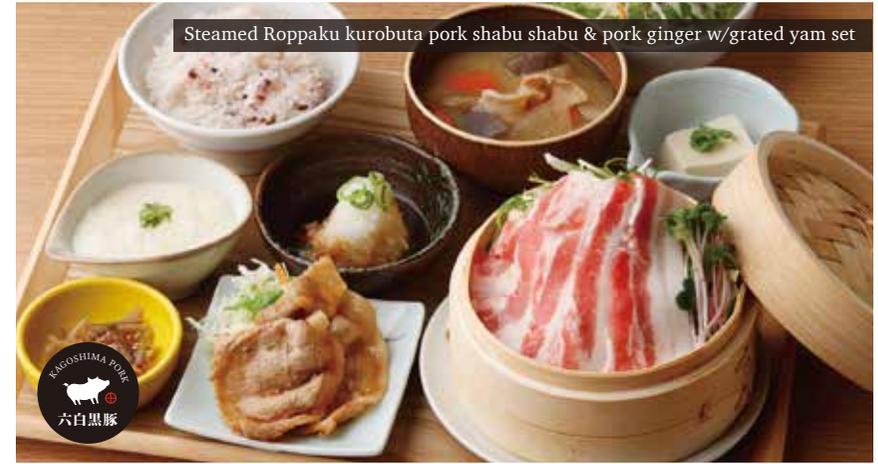
無料

- 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

おすすめ サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き



Steamed Roppaku kurobuta pork shabu shabu & seared bonito w/grated yam set



Steamed Roppaku kurobuta pork shabu shabu & pork ginger w/grated yam set



Steamed Roppaku kurobuta pork shabu shabu set

・ごはん、サラダ、豚汁のおかわり



六白黒豚の小さな蒸ししゃぶ & カツオのたたき定食 たっぷり付き

¥1,980

人気のせいろ蒸しとカツオのたたきの贅沢な組み合わせ。

特定原材料：豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / さば / 山芋

六白黒豚の小さな蒸ししゃぶ & 生姜焼き定食 たっぷり付き

¥1,980

人気のせいろ蒸しと生姜焼きの贅沢な組み合わせ。

特定原材料：豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / りんご / 山芋

六白黒豚のせいろ蒸ししゃぶ定食

¥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

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

+¥200

- ・各種ジュース (オレンジ・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 (orange/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。

# 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



薄切り  
ロースステーキ

## 黒ぶたやの満足定食

¥1,900

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



Seared bonito w/grated yam set

## カツオのたたき定食 とろろ付き

¥1,780

ゆず醤油ソースでさっぱりと。

特定原材料：  
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / さば / 山芋



Kurobuta pork ginger set

## 鉄板生姜焼き定食

¥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！**
- ・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



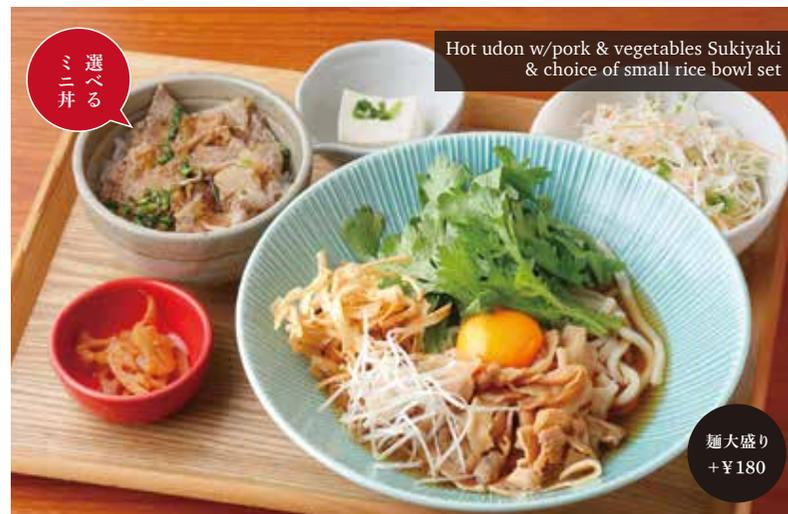
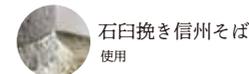
Free for:  
Large rice / Salad refill / Miso soup refill

■ 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。 ■ ご飯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

そば、うどんがさらに美味しくなりました。



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

選べる  
ミニ丼

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



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

・うどんに変更  
・うどんとそばの合盛り

も可能です！

選べる  
ミニ丼

麺大盛り  
+¥180

## 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  
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



かつおのたたき丼  
特定原材料：  
大豆 / 小麦 / さば  
Seared bonito rice

+¥200

## 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

+¥200

- ・各種ジュース (オレンジ・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 (orange/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。 ■ ご飯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)



Pork stock dipping noodle & choice of small rice bowl set

麺大盛り +¥180

**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



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

ミニ丼 選べる

**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



Cold soba w/fried eggplant, seasonal herb condiments & choice of small rice bowl set

麺大盛り +¥180

**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



Cold udon in soy milk soup w/mentaiko & choice of small rice bowl set

ミニ丼 選べる

**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

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



ミニ丼 選べる

麺大盛り +¥180



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

温かい かくもできます

温かい かくもできます

麺大盛り +¥180

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  
 Mincing 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



かつおのたたき丼  
 特定原材料：大豆 / 小麦 / きば  
 Seared bonito rice

+¥200

無料!

・丼のごはん大盛り  
 ・サラダおかわり



Free for:  
 Large rice for rice bowl / Salad refill

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

+¥200  
 ・各種ジュース (オレンジ・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 (orange/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。

■ 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



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

選べるたれ  
ネギ塩 | しおしお

## 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

## 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  
・サラダおかわり  
・豚汁おかわり



Free for:  
Large rice / Salad refill / Miso soup refill

## 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

+¥200

・各種ジュース (オレンジ・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 (orange/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。

■ 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

・ごはん、サラダ、豚汁のおかわり

無料!



## ロースとんかつ定食 ¥1,780

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

## おろしとんかつ定食 ¥1,880

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 & 黒ぶたメンチカツ定食 ¥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

### ヒレかつ定食 ¥1,680

Minced Kurobuta pork cutlet set

### 黒ぶたメンチカツ定食 ¥1,480



Pork loin cutlet set



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



Pork tenderloin cutlet & minced Kurobuta pork cutlet set



## 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

+¥200

・各種ジュース (オレンジ・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 (orange/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

カレー  
or  
うどん

ドリンクとおもちゃ付き!

お子様セットのドリンクは  
オレンジジュース / りんごジュース / ぶどうジュース から1つお選び下さい。

特定原材料：大豆 / 小麦 / 乳 / 卵 / えび / さば / 牛肉 / 豚肉 / 鶏肉 / りんご / オレンジ / パナナ / そば / ゼラチン  
※ 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 -



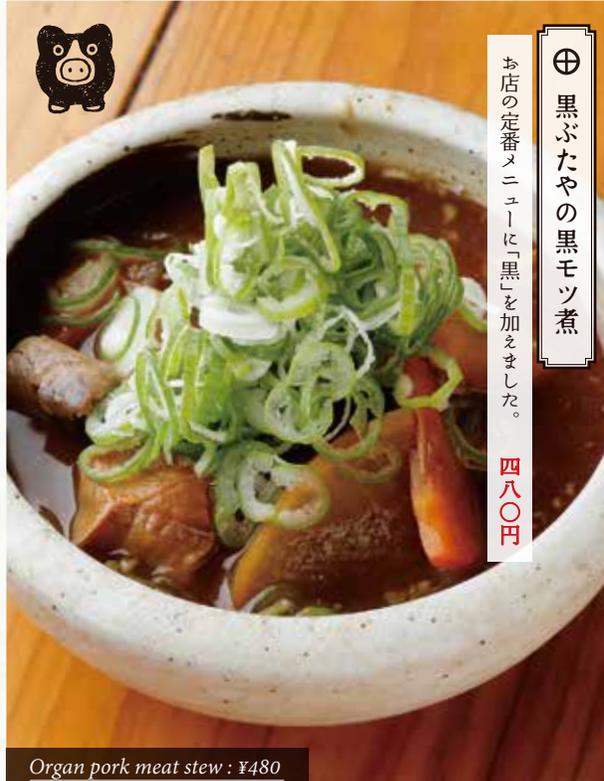
てらだや

## 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。

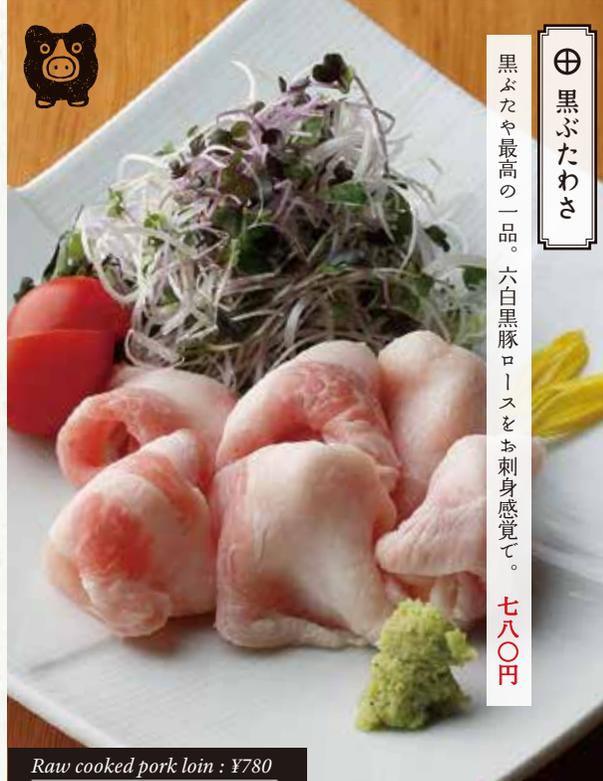


# 野菜 - やさい -



⊕ 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



⊕ 彩り野菜の冷しやぶサラダ  
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



⊕ どっちらネギの厚揚げ  
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



⊕ 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



⊕ 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。  
七八〇円

Green salad w/ dried NORI seaweed: ¥780



⊕ パリパリきやべつ  
定番！パリッパリのキャベツ。  
三五〇円

Fresh cabbage w/ pork miso : ¥350



⊕ 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

# 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

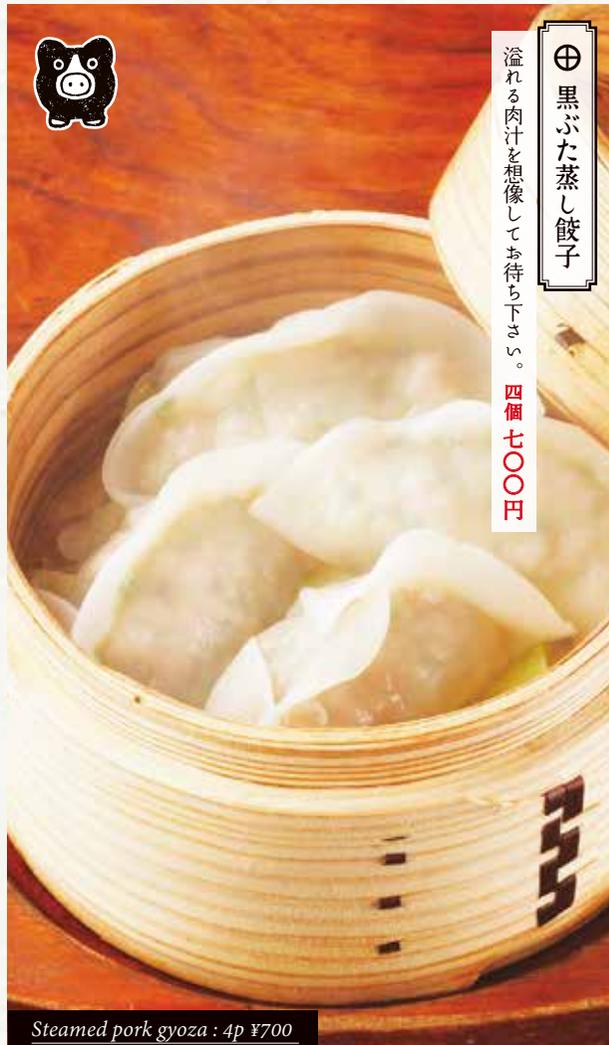


⊕ 六白黒豚肩ロースのグリル

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



⊕ 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