無料!

・丼の大盛り ・定食御飯おかわり ・サラダおかわり

・豚汁おかわり











+100+税

・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

・グラスビール ・スパークリングワイン ・ワイン(赤・白)

・ハイボール ・ウーロンハイ ・梅酒

+300+税

丼もの



 アレルギー表示:
 豚肉
 大豆
 小麦
 卵
 ゴマ

 ローストポーク丼
 ¥1,180+歳

 柔らかくローストしたお肉をたっぷり盛り付け特製のタレで!

 US 産肩ロース使用

 アレルギー表示:
 豚肉
 大豆
 小麦
 卵
 ゴマ

 照りマヨぶた丼
 ¥1,050+&

 照り焼きとマヨ! 間違いないです!

鹿児島県産六白黒豚使用

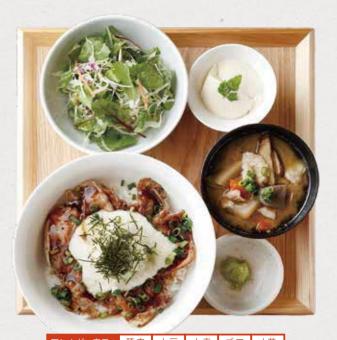


 アレルギー表示:
 豚肉
 大豆
 小麦
 ゴマ

 西郷丼(せごどん)
 ¥1,120+歳

鹿児島県産六白黒豚使用

大宮店限定の味噌焼き肉丼!



アレルギー表示:豚肉大豆小麦ゴマ山芋とろろわさびぶた丼¥1,150+粮人気の黒ぶた丼に、ヘルシーなとろろを乗せて!

鹿児島県産六白黒豚使用



アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 網焼き黒ぶた丼 ¥930+&

香ばしく焼き上げた黒ぶたを、お好みのタレで!

 アレルギー表示:
 豚肉
 大豆
 小麦
 卵
 ゴマ

 網焼き黒ぶた丼
 温玉のせ
 ¥1,050+歳

とろ~りたまごを絡めてどうぞ!

鹿児島県産六白黒豚使用



 アレルギー表示:
 豚肉
 大豆
 小麦
 ゴマ

 とんてきアボカド丼
 ¥1,200+歳

 厚みある肩ロース肉とアボカドの組み合わせ。

カナダ産豚ロース肉使用



 アレルギー表示:
 豚肉
 大豆
 小麦
 卵
 ゴマ

 キムマヨ豚丼
 ¥1,150+歳

 黒ぶた丼にキムチとマヨネーズでガッツリ美味しく!

 鹿児島県産六白黒豚使用

-1-



・丼の大盛り・定食御飯おかわり・サラダおかわり

・豚汁おかわり









・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

・グラスビール ・スパークリングワイン ・ワイン(赤・白)

・ハイボール ・ウーロンハイ ・梅酒

+300+税

麺もの

※うどん、そばは同じ釡で茹でています



+100円
大盛り
温かいうどんにもできます

アレルギー表示: 豚肉 そば 大豆 ゴマ 小麦

冷やしそばとミニ黒ぶた丼 ¥1,020+飛

おそばとミニ黒ぶた丼のお得なセット。

ミニ黒ぶた丼:鹿児島県産六白黒豚使用

アレルギー表示: 豚肉 そば 大豆 ゴマ 小麦

冷やしうどんとミニ黒ぶた丼 ¥1,020+®

つるつるのうどんとミニ黒ぶた丼のお得なセット。

ミニ黒ぶた丼:鹿児島県産六白黒豚使用



アレルギー表示: 豚肉 そば 大豆 ゴマ 小麦

あっさりなめ茸おろしの温かいお蕎麦です。

なめ茸おろしそばとミニ黒豚丼 ¥1,120+R

ミニ黒ぶた丼:鹿児島県産六白黒豚使用

鍋もの



アレルギー表示: 豚肉 大豆 乳製品 ゴマ えび 卵

土鍋 de キムチチーズ鍋御膳

¥1,180+稅

とろ~りチーズとキムチ、きのこの相性が抜群です!

スペイン産イベリコ豚使用

しゃぶしゃぶ



アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ

イベリコ豚の蒸ししゃぶごはん ¥1,180+R

イベリコ豚バラ肉を季節の野菜と蒸ししゃぶに。

スペイン産イベリコ豚使用



・丼の大盛り 定食御飯おかわり ・サラダおかわり

・豚汁おかわり











+100+税

・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

・グラスビール ・スパークリングワイン ・ワイン(赤・白)

・ハイボール ・ウーロンハイ ・梅酒



表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ 乳製品

¥1,400 +税 土鍋 de デミカツ御膳

あつあつソースに温玉を溶いてどうぞ。

US 産三元豚使用



プレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ 乳製品

さっぱりおろしとんかつごはん ¥1,400+歳 ロースとんかつごはん

柔らかお肉とサクサク衣。たっぷりの大根おろしと大葉と一緒に。 柔らかお肉とサクサクの衣を、こだわりのソースで!

US 産三元豚使用

¥1,350+稅



豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ 乳製品 やわらかヒレカツごはん ¥1.180+税 ヘルシーなヒレカツを食べやすく一口サイズに。

+300+税

カナダ産三元豚使用



豚肉 小麦 大豆 卵 ゴマ りんご 乳製品 メンチカツごはん ¥1,180 +税 黒ぶた100%自慢の手仕込みメンチカツです。

鹿児島県産六白黒豚使用



⁷レルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ りんご 乳製品 彩り野菜とポーク南蛮ごはん ¥1,180+税 食べごたえのあるお野菜と南蛮の組み合わせ。

US 産肩ロース使用

- 5 -



・丼の大盛り・定食御飯おかわり・サラダおかわり

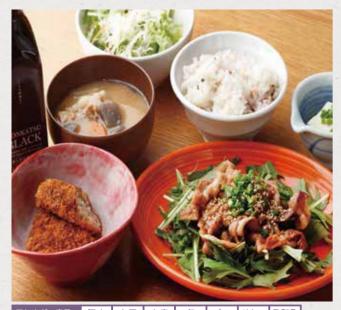
豚汁おかわり







コンビ



アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ りんご 乳製品 焼肉とメンチカツごはん ¥1,350+税

人気の組み合わせ。ごはんのおかわり必須です。

焼肉 /メンチカツ: 鹿児島県産六白黒豚使用



 アレルギー表示:
 豚肉
 大豆
 小麦
 卵
 ゴマ
 りんご
 乳製品

 ポーク南蛮とメンチカツごはん
 ¥1,350+税

 定番人気メニューの組み合わせ。

ポーク南蛮: US 産肩ロース / メンチカツ: 鹿児島県産六白黒豚使用

焼もの



 アレルギー表示:
 豚肉
 大豆
 小麦
 卵
 ゴマ
 りんご
 えび
 乳製品

 生姜焼きとメンチカツごはん
 ¥1,350+税

 黒ぶたやの最強タッグです。

生姜焼き/メンチカツ:鹿児島県産六白黒豚使用



 アレルギー表示:
 豚肉
 大豆
 小麦
 りんご
 ゴマ

 鉄板 de しようが焼きごはん
 ¥1,280+飛

 大人気の生姜と玉葱をたっぷり使った自家製のタレで!

鹿児島県産六白黒豚使用









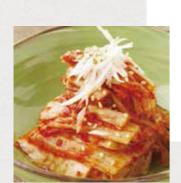






セロリの浅漬け まずはこの一皿。

¥380 +税



白菜キムチ テーブルの上に いつでも。

¥400 +税



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です。

¥500 +税



炙り生ハムの刺身 鹿児島醤油で

柔らかいロースの 表面を炙って タタキ風に。

¥500 +税



韓国海苔の グリーンサラダ

新鮮野菜に 韓国風醤油ベースの ドレッシングで。

¥680 +税



完熟冷やしトマト

指定農園からの トマトを シンプルに。

¥400 +税



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。

¥400 +稅



ガーリックフライドポテト

食べ応えのある ザクザクポテト。

¥500 +税



湯葉刺し

鹿児島醤油でどうぞ。

¥580 +税



どっちゃりネギの 厚揚げ

たっぷりのネギと 花かつお、 鹿児島醤油で。

¥500 +税



------ お飲みもの -----

ビール		ハイボール	
キリン一番搾り	¥ 580	黒糖ハイボール	¥ 500
キリンクラシックラガー	¥ 680	ジンジャーハイボール	¥ 530
キリン一番搾り スタウト	¥ 530	YAZAWA(コーラハイボール)	¥ 530
キリン零 ICHI (ノンアルコール)	¥430	バンビハイボール	¥ 500
サワー			
桃サワー	¥ 530	マンゴーサワー	¥ 530
梅干しサワー	¥ 530	カルピスサワー	¥ 530
緑茶ハイ	¥ 500	ジャスミンハイ	¥ 500
生レモンサワー	¥ 580	生グレープフルーツサワー	¥ 580
生キウイサワー	¥ 580		
ソフトドリンク			
指宿温泉サイダー	¥480	コーラ	¥ 400
ジンジャーエール	¥ 400	カルピス	¥ 400
カルピスソーダ	¥ 400	マンゴージュース	¥ 400
コーン茶	¥380		
芋焼酎	··¥480∼	麦焼酎	··¥480∼
黒糖焼酎	¥ 480	日本酒	···¥650∼