甘味

'Warabi mochi'
bracken starch jelly
w/oybean flour
and topped off with syrup

わらび餅

やさしい甘味、食後にいかが？

¥400

Ice cream of the day

本日のアイス

スタッフにおたずね下さい。

¥400

お飲みもの

ビール/ Beer

KIRIN draft beer キリン 一番搾り生	ジョッキ / regular	¥700
	グラス / small	¥450
KIRIN botlled beer キリン クラシックラガー/中瓶		¥800
KIRIN alcohol free beer キリン グリーンズフリー （ノンアルコール）		¥580

ハイボール/Higi ball

High ball ハイボール	¥600
Brown sugar shochu high ball 黒糖ハイボール （黒糖焼酎）	¥600
Sweet potato shochu high ball バンビハイボール （小鹿/芋焼酎）	¥600
Ginger high ball ジンジャーハイボール	¥650
Cola high ball YAZAWA （コーラハイボール）	¥650

サワー/ Sour : Shochu cocktail

Lemon sour レモンサワー	¥600	Shochu w/oolong tea ウーロンハイ	¥600
Grapefruit sour グレープフルーツサワー	¥600	Shochu w/green tea 緑茶ハイ	¥600
Peach sour 桃サワー	¥600	Shochu w/jaumine tea ジャスミンハイ	¥600
Kiwi sour キウイサワー	¥600	Shochu w/black tea 紅茶ハイ	¥600
Hirami lemon sour シークァーサーサワー	¥600	Shochu w/corn tea コーン茶ハイ	¥600

ソフトドリンク / Non alcohol drinks

Oolong tea ウーロン茶	¥400	Cola コーラ	¥450	Grape juice ぶどうジュース	¥400
Iced tea アイスティー	¥400	Ginger ale ジンジャーエール	¥450	Grapefruit juice グレープフルーツジュース	¥400
Jasmine tea ジャスミン茶	¥400	Calpis カルピス	¥450	Apple juice りんごジュース	¥400
Corn tea コーン茶	¥400	Calpis soda カルピスソーダ	¥450	Mango juice マンゴージュース	¥450
Green tea 緑茶	¥400			Cranberry juice クランベリージュース	¥450

芋焼酎 / Sweet potato shochu ····· ¥650～

黒糖焼酎 / Brown sugar shochu ···· ¥650～

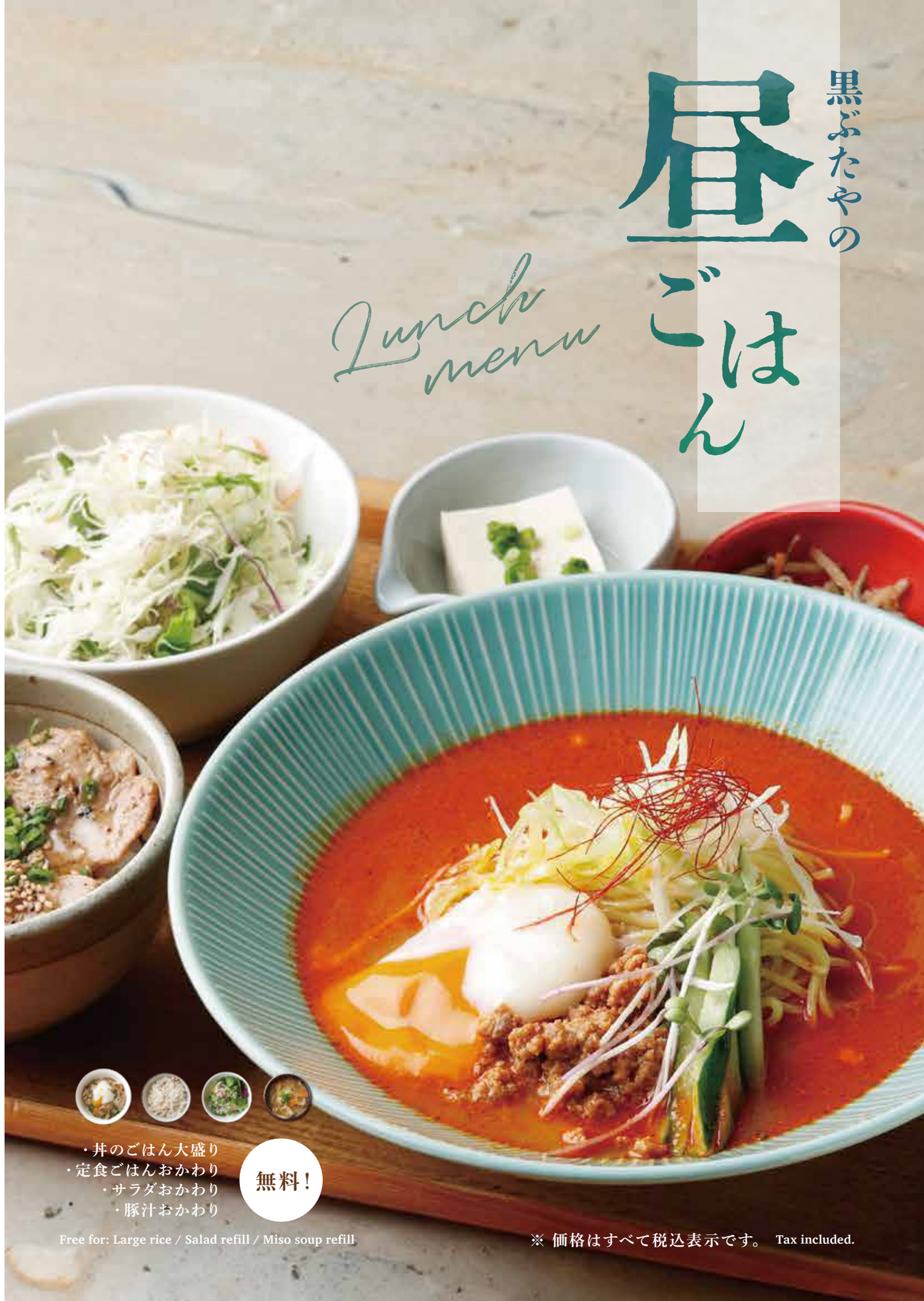
麦焼酎 / barley shochu ····· ¥650～

日本酒 / Sake ····· ¥800～

※ 価格はすべて税込表示です。

黒ぶたやの 昼ごはん

Lunch menu



・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

無料！

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

※ 価格はすべて税込表示です。 Tax included.

名物

しゃぶしゃぶ御膳（ごぜん）

鹿児島産 六白黒豚

Roppaku kurobuta pork Shabu-shabu set

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。

for 1 person ¥2,500 (tax in).
Avairable from 2 persons.

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

Set menu contents

- Roppaku kurobuta pork (loin/round/belly)
- Vegetables set
- Rice
- Choice of 2 shabu-shabu soup

1 2 お好きなスープをを２種お選び下さい。 Please choose 2 kinds of shabu-shabu soup.

Ginger & soy milk dashi soup
生姜豆乳だし

おすすめメ「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ぽかぽか！

Chicken dashi stock
鶏白湯だし

おすすめメ「鶏白湯ラーメン」

まろやかでクリーミーな味わい。

Yuzu flavored salt soup
さっぱりゆず塩だし

おすすめメ「ゆず塩そば」

ゆずの効いた塩ベースのさっぱりスープ。

Dried bonito dashi stock
滋味かつおだし

おすすめメ「玉子雑炊」

鹿児島定番のしゃぶしゃぶスタイル。

Seabream dashi soup
鯛だし

おすすめメ「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。

Kelp dashi stock
昆布だし

おすすめメ「白だしうどん」

お鍋の出汁のベーシック。ポン酢で美味しく召し上がれ。

Korean chili soup
ピリ辛チゲだし

おすすめメ「辛ラーメン」

ピリッと効いた旨辛さ。

Seasonal recommend
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 Additional order

Roppaku Pork loin 六白黒豚ロース	1,000	vegetables set お野菜盛合せ	750	tofu 豆富半丁	350	udon メのうどん	1人前 350
Roppaku Pork round 六白黒豚モモ	750	boiled pork dumplings 水餃子	350	cheese チーズ	100	soba メのそば	1人前 350
Roppaku Pork belly 六白黒豚バラ	750	shredded leek 千切り白ネギ	350			ramen メのらーめん	1人前 350
Roppaku Pork set お肉3種盛合せ（ロース / バラ / モモ）	1,200	‘Malony’ starch noodle マロニーちゃん	350	raw egg 生たまご	100	rice & raw egg メの雑炊（たまご・薬味付き）	1人前 350

無料 Free for seasonings

‘Ponzu’ citrus soy sauce / Chinese chili paste / grated garlic / grated ginger / wasabi / yuzu flavored green chili paste

● 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

・ごはん、サラダ、豚汁のおかわり無料！

黒ぶたやの満足定食

¥1,750

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 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（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 / 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

イベリコ豚バラ せいろ蒸ししゃぶごはん

¥1,600

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

鉄板生姜焼きごはん

¥1,600

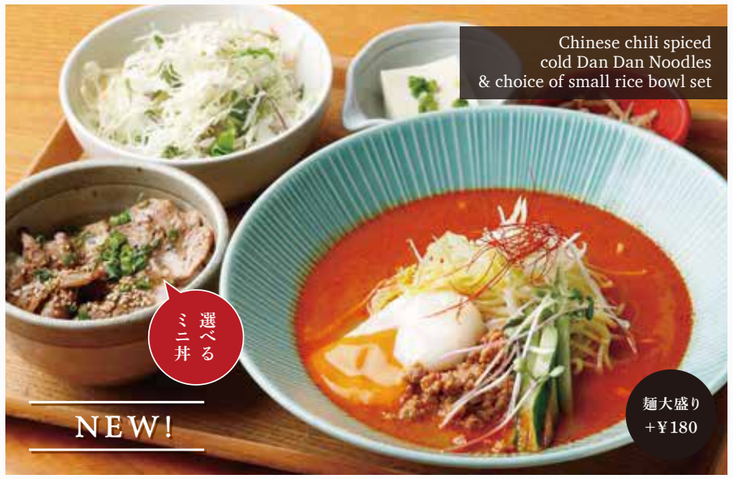
ごはんのおかわり間違い無し！
自信あります！

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

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



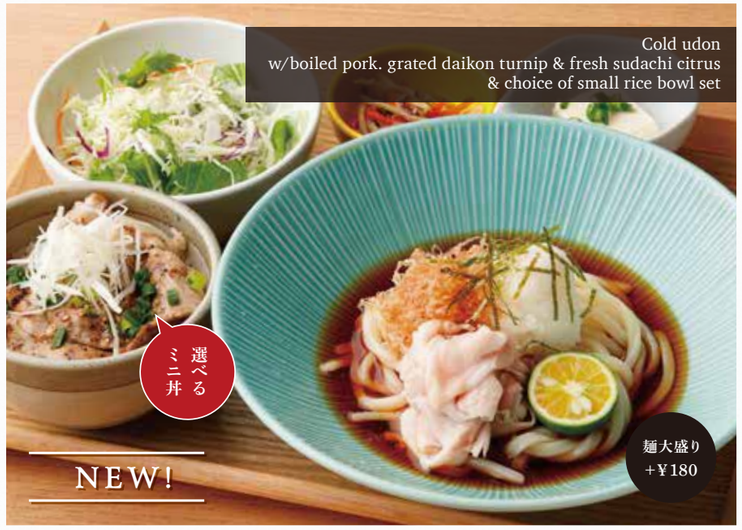
冷たい

ピリ辛冷やし担々麺 & 選べるミニ丼

¥1,550

夏といえばこれ！
豚ひき肉の旨みとピリ辛のスープが
食欲をそそります。

特定原材料：
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / りんご / 落花生 / カシューナッツ
鶏肉 / そば



冷たい

冷しゃぶすだちうどん & 選べるミニ丼

¥1,550

店長一押し！
さっぱりつるりと楽しめる
夏のうどんです。

特定原材料：
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / そば

選べるミニ丼

choice of 1 small rice bowl w/your noodle.

醤油黒ぶた丼	ねぎ塩黒ぶた丼	温玉そぼろ丼	釜揚げしらす丼	海苔明太ごはん	とろろごはん
特定原材料：豚肉 / 小麦 / 大豆 / ごま	特定原材料：豚肉 / 小麦 / 大豆 / ごま	特定原材料：豚肉 / 卵 / 小麦 / 大豆 / ごま	特定原材料：小麦 / 大豆	特定原材料：小麦 / 大豆	特定原材料：小麦 / 大豆 / 山芋
Sauteed pork rice -soy sauce-	Sauteed pork rice -green onion sauce-	Mminced pork w/ half boiled egg rice	Boiled whitebait rice	Mentaiko rice	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

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（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 / 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。

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 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

季節野菜と海老天そば & 選べるミニ丼　¥1,700

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

冷 揚げ茄子みぞれそば & 選べるミニ丼　¥1,500

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

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

冷 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 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

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-

温玉そぼろ丼
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！
- 丼のごはん大盛り
- サラダおかわり

Free for:
Large rice / 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（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 / 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

網焼き黒ぶた丼
（醤油 or ねぎ塩）

¥1,250

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）

¥1,400

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

¥1,400

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 ¥1,450

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 ¥1,350

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 ¥1,400

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 ¥1,450

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

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
Toppings

・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
Set drinks

・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 / 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。

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
¥1,650

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
¥1,750

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
¥1,480

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
¥1,580

Minced Kurobuta pork cutlet set

黒ぶたメンチカツごはん
¥1,380

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（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 / 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。

「もう一品」におすすめ

kimuchi
白菜キムチ
テーブルの上に
いつでも。
¥480

chicken cartilage
w/ ume plum sauce
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。
¥580

cream cheese
w/salted spicy cod innartds
チャンジャ
クリームチーズ
相性ばっちりの
組み合わせです。
¥580

jamón serrano
ハモンセラーノ
スペイン産の
生ハムです。
¥580

Korean green salad
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。
¥780

fresh tomato
完熟冷やしトマト
指定農園からのトマトを
シンプルに。
¥550

cucumber w/salty kelp
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。
¥480

cold tofu
w/green onion salt sauce
ネギ塩やっこ
ヘルシーな豆腐と
さっぱり塩ダレ。
¥480

deep fried tofu
w/green onion
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。
¥580

french fires
フライドポテト
みんな大好き
フライドポテト。
¥580

minced pork cutlet
六白黒豚メンチカツ
スタッフ一押し!!
肉汁たっぷり。
2p ¥980
1p ¥490

お子様セット ¥800
ドリンクとおもちゃ付き！

「りんごジュース」または「ぶどうジュース」をお選び下さい。
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。