

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 bottled 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نز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
パンピハイボール (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
- Grapefruit sour
グレープフルーツサワー

¥600
- Peach sour
桃サワー

¥600
- Kiwi sour
キウイサワー

¥600
- Hirami lemon sour
シークァーサーサワー

¥600

- Shochu w/oolong tea
ウーロンハイ

¥600
- Shochu w/green tea
緑茶ハイ

¥600
- Shochu w/jaumine tea
ジャスミンハイ

¥600
- Shochu w/black tea
紅茶ハイ

¥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
- Iced tea
アイ스티ー

¥400
- Jasmine tea
ジャスミン茶

¥400
- Corn tea
コーン茶

¥400
- Green tea
緑茶

¥400

- Cola
コーラ

¥450
- Ginger ale
ジンジャーエール

¥450
- Calpis
カルピス

¥450
- Calpis soda
カルピスソーダ

¥450

- Grape juice
ぶどうジュース

¥400
- Grapefruit juice
グレープフルーツジュース

¥400
- Apple juice
りんごジュース

¥400
- Mango juice
マンゴージュース

¥450
- 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。



黒ふたやの
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.

おすすめ

サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き



六白黒豚の せいろ蒸ししゃぶごはん

¥1,750

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



鉄板生姜焼きごはん ¥1,650

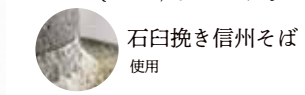
ごはんのおかわり間違い無し！
自信あります！

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。



選べる
ミニ丼

NEW!

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 templa Soba or Udon
& choice of small rice bowl set

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

¥1,700

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.						
	特定原材料： 豚肉 / 小麦 / 大豆 / ごま Sauteed pork rice -soy sauce-	特定原材料： 豚肉 / 小麦 / 大豆 / ごま Sauteed pork rice -green onion sauce-	特定原材料： 豚肉 / 卵 / 小麦 / 大豆 / ごま Mmnced pork w/ half boiled egg rice	特定原材料： 小麦 / 大豆 Boiled whitebait rice	特定原材料： 小麦 / 大豆 Mentaiko rice	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



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

- ・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

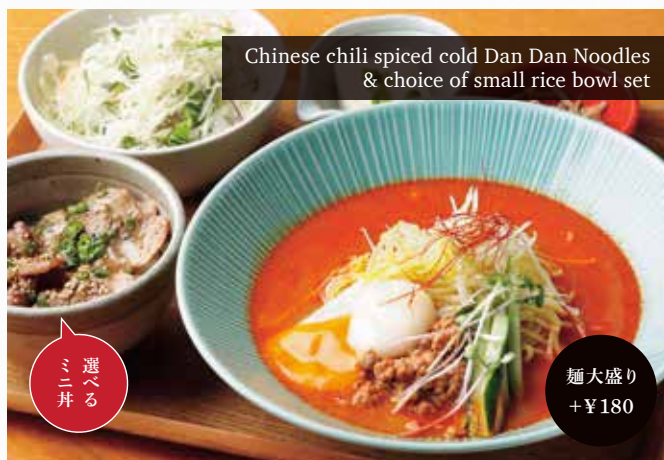
- ・わらび餅 'warabi mochi' bracken starch jelly
- ・本日のアイス ice cream of the day

■ 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)



Chinese chili spiced cold Dan Dan Noodles
& choice of small rice bowl set

選べる
ミニ丼

麺大盛り
+¥180

冷 ピリ辛冷やし担々麺 & 選べるミニ丼 ¥1,550

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



Cold udon w/boiled pork, grated daikon turnip & fresh sudachi citrus
& choice of small rice bowl set

選べる
ミニ丼

麺大盛り
+¥180

冷 冷しゃぶすだちうどん&選べるミニ丼 ¥1,550

すだちとおろしで、さっぱりつると楽しめます！

特定原材料：豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / そば



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

選べる
ミニ丼

麺大盛り
+¥180

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



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

選べる
ミニ丼

麺大盛り
+¥180

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

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

選べる
ミニ丼

選べる
ミニ丼

麺大盛り
+¥180



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

選べる
ミニ丼

麺大盛り
+¥180

温かくも
できます

冷 とろろ月見つけそば
& 選べるミニ丼 ¥1,550

月見のつゆでツルツと！

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

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

+¥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 / 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

- ・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。

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 ¥1,650

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



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

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



Pork tenderloin cutlet & minced Kurobuta pork cutlet set

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

+¥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。

「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 innards
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
どっちゃんネギの
厚揚げ
たっぷりのネギと花かつお、
鹿児島醤油で。

¥580



french fries
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

KIDS PLATE



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。