

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 グリーンスフリー (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
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～

麦焼酎 / barley shochu ¥650～

黒糖焼酎 / Brown sugar shochu ¥650～

日本酒 / Sake ¥800～

※ 価格はすべて税込表示です。



- ・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.



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

名物

Roppaku
kurobuta pork
Shabu-shabu set

御膳
ごぜん

し
し
やぶ
やぶ

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).
Available from 2 persons.

鹿兒島産 ⊕ 六白黒豚

・ごはん、サラダ、豚汁のかわり

無料！



おすすめ

サラダ・小鉢・ごはん・豚汁付き



黒ぶたやの満足定食

¥1,800

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 豆腐半丁	350	udon α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 α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 α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 αの雑炊 (たまご・薬味付き)	1人前 350

無料 Free for seasonings

● 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

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 / 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



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

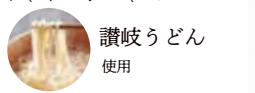
ごはんのおかわり間違い無し！
自信あります！

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

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



選べる
ミニ丼

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

麺大盛り
+¥180

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-



温玉そぼろ丼

特定原材料：
豚肉 / 卵 / 小麦 / 大豆 / ごま
Mmnced 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



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

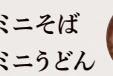
■ ご注文内容により提供の順番が前後する場合がございます。 ■ ごはんは十穀米を使用しております。 ■ 小鉢の内容は季節により変わります。

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)



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



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



冷たい 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



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

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



金揚げしらす丼

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 / 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。

「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



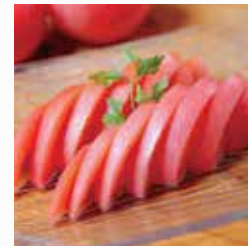
jamón serrano
ハモンセラーノ
スペイン産の
生ハムです。

¥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



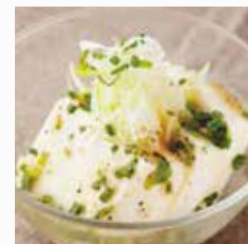
fresh tomato
完熟冷やしトマト
指定農園からのトマトを
シンプルに。

¥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

apple juice
or
grape juice



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。