

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 グリーンズフリー (ノンアルコール)		¥580

## ハイポール/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		¥600
レモンサワー		
Grapefruit sour		¥600
グレープフルーツサワー		
Peach sour		¥600
桃サワー		
Kiwi sour		¥600
キウイサワー		
Hirami lemon sour		¥600
シークアーサーサワー		

## 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。



**名物**

Roppaku kurobuta pork Shabu-shabu set

鹿児島産  
六白黒豚

しゃぶしゃぶ

御膳 ごぜん

お一人様分  
2,500円<sup>税込</sup>

ご注文は 2名様分より  
お願い致します。

セット内容

- 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2種お選び下さい。 Please choose 2 kinds of shabu-shabu soup.



追加メニュー Additional order

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



Kurobuta pork steak, pork fillet cutlet & vegetables tempura set



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

無料！

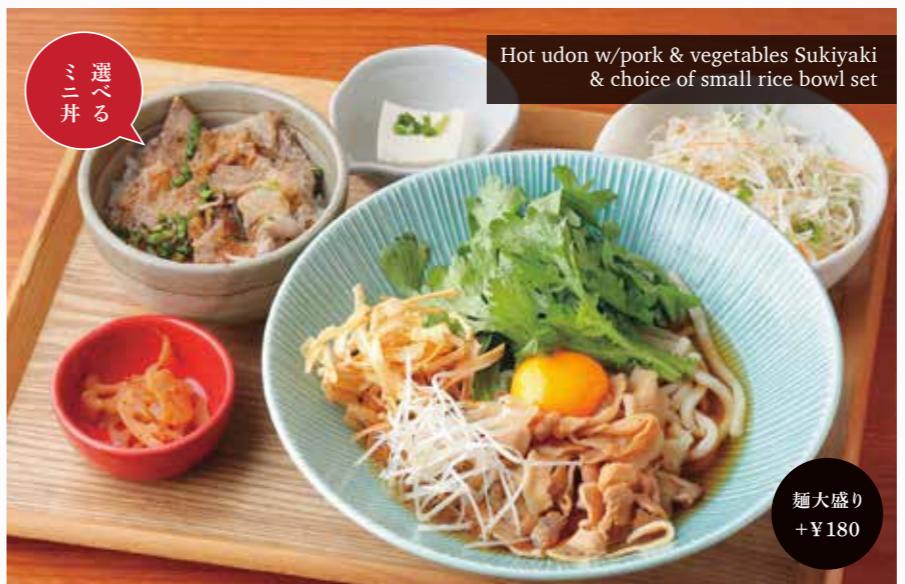
- ・定食ごはんおかわり
- ・サラダおかわり
- ・豚汁おかわり



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

## 季節のおすすめ麺

### サラダ・小鉢・ 選べるミニ丼付き



#### 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

#### 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 / jasmine tea

■ 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。

そば、うどんがさらに美味しいなりました。



石臼挽き信州そば  
使用



讃岐うどん  
使用

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

### 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



■ 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)



### 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

Pork stock dipping noodle & choice of small rice bowl set

麺大盛り  
+¥180



### 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

### 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  
Sautéed pork rice -soy sauce-



#### ねぎ塩黒ぶた丼

特定原材料: 豚肉 / 小麦 / 大豆 / ごま  
Sautéed 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  
Minced 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

そば、うどんがさらに美味しいになりました。



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



麺大盛り  
+¥180



麺大盛り  
+¥180

温かくも  
できます

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

### 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



### 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 / jasamine tea

+¥350

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

# 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)  
additionao half boiled egg ¥+¥100

## 網焼き黒ぶた丼

(醤油 or ネギ塩)

¥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 ネギ塩)

¥1,400

とろ~り卵をからめてどうぞ！

特定原材料：

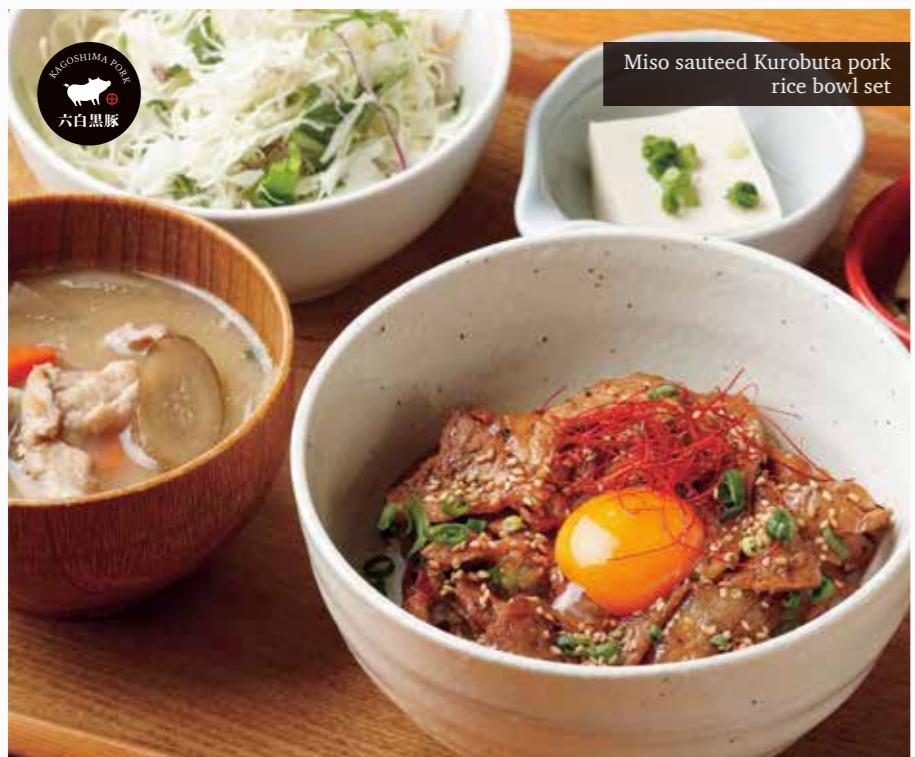
豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま



Sauteed Kurobuta pork w/grated yam, raw egg rice bowl set



Sauteed Kurobuta pork &w/grated yam, wasabi rice bowl set



Miso sauteed Kurobuta pork rice bowl set

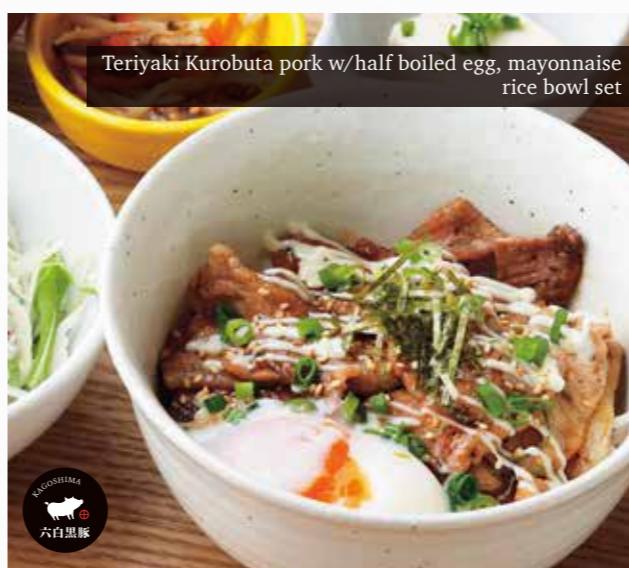
## 黒ぶたスタミナ焼肉丼

¥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



Teriyaki Kurobuta pork w/half boiled egg, mayonnaise rice bowl set



Sauteed Kurobuta pork w/kimchi, mayonnaise rice bowl set

## 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

## 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

- ・ミニそば
- ・ミニうどん
- ・warabi mochi

+¥450

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 / jasmine tea

+¥350

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

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。

■ 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

+¥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 / jasamine tea

+¥350

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

## 「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 innardts  
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  
どっちやりネギの  
厚揚げ  
たっぷりのネギと花かつお、  
鹿児島醤油で。

¥580



french 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。