

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

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

ソフトドリンク / Non alcohol drinks

Oolong tea
ウーロン茶 ¥400

Iced tea
アイスティー ¥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

Orange juice
オレンジジュース ¥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

Grape juice
ぶどうジュース ¥400

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

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

芋焼酎 / Sweet potato shochu ¥600~

黒糖焼酎 / Brown sugar shochu ¥600~

麦焼酎 / barley shochu ¥600~

日本酒 / Sake ¥800~

※ 価格はすべて税込表示です。

黒ぶたやの 定食

Set menu



- ・井のごはん大盛り
- ・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

Roppaku kurobuta pork Shabu-shabu set

御膳

ししゃぶ

鹿見島産 六白黒豚

お一人様分 **2,600円** (税込)

ご注文は 2名様分より お願い致します。

for 1 person ¥2,600 (tax in). Available from 2 persons.

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)
- ・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.

<p>Ginger & soy milk dashi soup 生姜豆乳だし</p> <p>おすすめメニュー 「生姜豆乳うどん」</p> <p>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ほかほか!</p>	<p>Chicken dashi stock 鶏白湯だし</p> <p>おすすめメニュー 「鶏白湯ラーメン」</p> <p>まろやかでクリーミーな味わい。</p>	<p>Yuzu flavored salt soup さっぱりゆず塩そば</p> <p>おすすめメニュー 「ゆず塩そば」</p> <p>ゆずの効いた塩ベースのさっぱりスープ。</p>	<p>Dried bonito dashi stock 滋味かつおだし</p> <p>おすすめメニュー 「玉子雑炊」</p> <p>鹿児島定番のししゃぶしゃぶスタイル。</p>
<p>Seabream dashi soup 鯛だし</p> <p>おすすめメニュー 「鯛だし雑炊」</p> <p>鯛のだしがしっかり効いた、飲み干したくなる味わい。</p>	<p>Kelp dashi stock 昆布だし</p> <p>おすすめメニュー 「白だしうどん」</p> <p>お鍋の出汁のベーシック。ポン酢で美味しく召し上がれ。</p>	<p>Korean chili soup ピリ辛チゲだし</p> <p>おすすめメニュー 「辛ラーメン」</p> <p>ピリッと効いた旨辛さ。</p>	<p>Seasonal recommend 季節のおすすめ</p> <p>詳細はスタッフまでお尋ねください</p>

追加メニュー Additional order

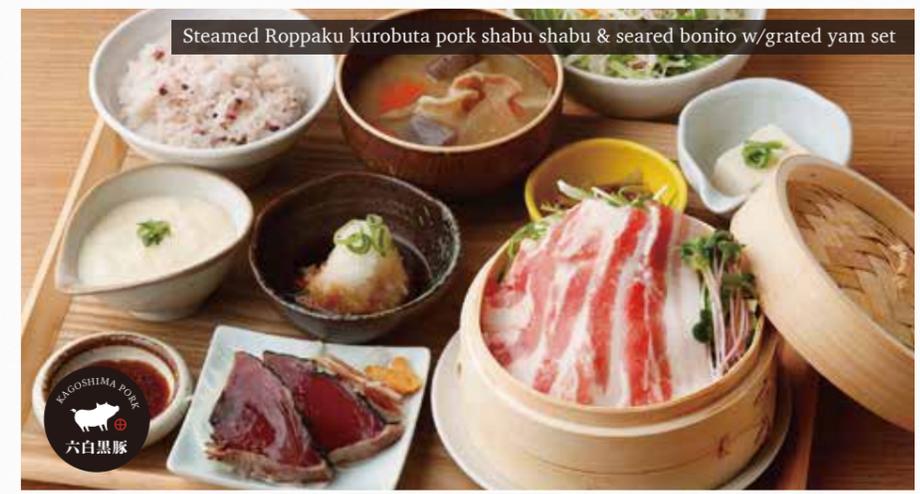
Roppaku Pork loin 六白黒豚ロース 1,000	vegetables set お野菜盛合せ 750	tofu 豆腐半丁 350	udon うどん 1人前 350
Roppaku Pork round 六白黒豚モモ 800	boiled pork dumplings 水餃子 350	cheese チーズ 100	soba そば 1人前 350
Roppaku Pork belly 六白黒豚バラ 1,000	shredded leek 千切り白ネギ 350	raw egg 生たまご 100	ramen ラーメン 1人前 350
Roppaku Pork set お肉3種盛合せ (ロース/バラ/モモ) 1,200	'Malony' starch noodle マロニーちゃん 350		rice & raw egg お肉雑炊 (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

- 黒ふたやポン酢
- 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!

六白黒豚の小さな蒸ししゃぶ & カツオのたたき定食 たっぷり付き

¥1,980

人気のせいろ蒸しとカツオのたたきの贅沢な組み合わせ。

特定原材料：豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / さば / 山芋

六白黒豚の小さな蒸ししゃぶ & 生姜焼き定食 たっぷり付き

¥1,980

人気のせいろ蒸しと生姜焼きの贅沢な組み合わせ。

特定原材料：豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / りんご / 山芋

六白黒豚のせいろ蒸ししゃぶ定食

¥1,850

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

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

セットでお得! Set drinks +¥200

- ・各種ジュース (オレンジ・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 (orange/apple / grape / grapefruit) / iced tea / oolong tea / jasumine tea

+¥450

- ・ミニそば
- ・ミニうどん
- small soba / small udon

+¥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。 ■ ご飯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



Kurobuta pork steak, pork fillet cutlet & vegetables templa set

黒ぶたやの満足定食

¥1,900

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



Seared bonito w/grated yam set

カツオのたたき定食とろろ付き

¥1,780

ゆず醤油ソースでさっぱりと。

特定原材料：
豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / さば / 山芋



Kurobuta pork ginger set

鉄板生姜焼き定食

¥1,750

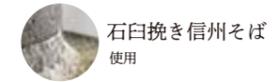
ごはんのおかわり間違い無し！自信あります！

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。



Hot udon w/pork & vegetables Sukiyaki & choice of small rice bowl set

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

麺大盛り +¥180



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

・うどんに変更
・うどんとそばの合盛り

も可能です！

季節野菜と海老天そば & 選べるミニ丼

¥1,800

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

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
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-



温玉そばろ丼
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



かつおのたたき丼
特定原材料：
大豆 / 小麦 / さば
Seared bonito rice

+¥200

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 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 (オレンジ・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 (orange/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

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)



Pork stock dipping noodle & choice of small rice bowl set

麺大盛り +¥180

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 / 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

麺大盛り +¥180

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



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

麺大盛り +¥180

冷 揚げ茄子みぞれそば & 選べるミニ丼 ¥1,550

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

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



麺大盛り +¥180



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

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

温 かくも できます

温 かくも できます

選べるミニ丼

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

Minned 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



かつおのたたき丼

特定原材料: 大豆 / 小麦 / さば

Seared bonito rice

+¥200

無料!

- ・丼のごはん大盛り
- ・サラダおかわり



Free for: Large rice for rice bowl / 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 (オレンジ・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 (orange/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



Sauteed Kurobuta pork rice bowl set (choice of Soy sauce or Green onion sauce) additional half boiled egg ¥+¥100

網焼き黒ぶた丼

(醤油 or ねぎ塩)

¥1,350

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)

¥1,500

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



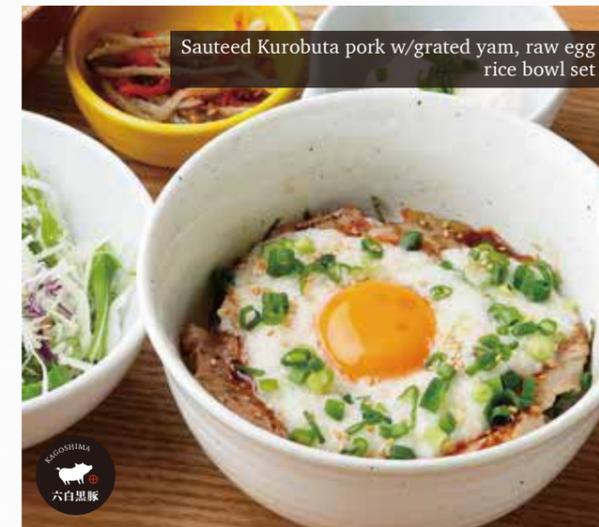
Miso sauteed Kurobuta pork rice bowl set

黒ぶたスタミナ焼肉丼

¥1,500

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



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

とろろ月見ぶた丼

¥1,550

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



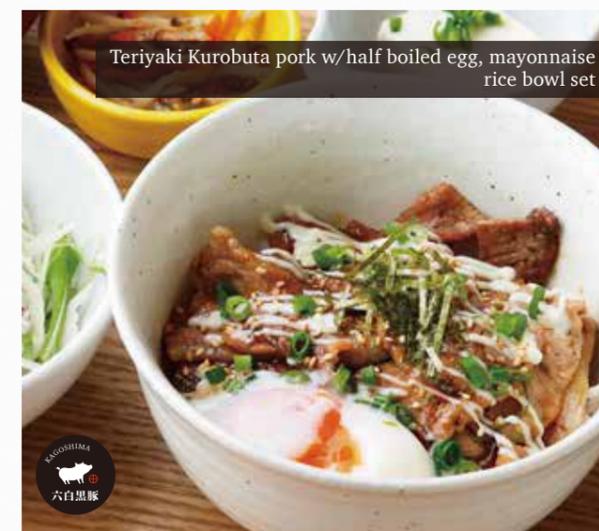
Sauteed Kurobuta pork &w/grated yam, wasabi rice bowl set

とろろわさびぶた丼

¥1,450

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



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

照りマヨぶた丼

¥1,500

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



Sauteed Kurobuta pork w/kimchi, mayonnaise rice bowl set

キムマヨぶた丼

¥1,500

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
- ・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 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 (オレンジ・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 (orange/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。

揚げもの

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!



Pork loin cutlet set

ロースとんかつ定食
¥1,780

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

おろしとんかつ定食
¥1,880

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 &
黒ぶたメンチカツ定食
¥1,580

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

ヒレかつ定食
¥1,680

Minced Kurobuta pork cutlet set

黒ぶたメンチカツ定食
¥1,480

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 (オレンジ・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 (orange/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
いつでも。

¥480



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



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



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



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



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



jamón serrano
ハモンセラーノ

スペイン産の
生ハムです。

¥580



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



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



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



Seared bonito
カツオのたたき

ゆず醤油でさっぱりと

¥980

KIDS PLATE

お子様セット ¥800

ドリンクとおもちゃ付き!

カレー
or
うどん

お子様セットのドリンクは
オレンジジュース / りんごジュース / ぶどうジュース から1つお選び下さい。

特定原材料: 大豆 / 小麦 / 乳 / 卵 / えび / さば / 牛肉 / 豚肉 / 鶏肉 / りんご / オレンジ / パナナ / そば / ゼラチン
※ 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。