

# 六白黒豚とは・・・

鹿児島県黒豚生産者協議会会員  
 (有)鎌田養豚  
 鹿児島県肝属郡吾平町麓363813

鹿児島産純粋黒豚の中でも流通量の1%にも満たないため、  
 幻とも言われる最高クラスのブランドを誇る『六白黒豚』は、  
 体に六ヶ所白い部分があるのが特徴。  
 餌にサツマイモなどの植物性飼料を配合し、きめが細かく、歯切れが良いお肉です。  
 アミノ酸の量が多いため、肉質が柔らかく、ほのかな甘みを持っています。  
 また、薬膳同様に、  
**美肌効果、疲労回復、風邪予防、  
 脂肪燃焼、動脈硬化予防、貧血の予防**  
 などの健康作用もあります。



きつぎんあいらちゅう  
 肝属郡吾平町



代表取締役  
 田中義和氏



鹿児島市内から桜島フェリーで海を渡り、  
 錦江湾をぐるりと回遊するように  
 車で走ることおよそ二時間。  
 文字通り澄みきった空気。  
 潤いのある光と緑に囲まれた  
 文句なしの環境の中に、鎌田養豚場があります。

## 名物

## とんこつしゃぶしゃぶとは・・・

生産者である田中さんは  
**「一生懸命育てている豚を、屠殺することは正直悲しくなる 때가 多々ある…  
 だから料理する人も無駄なく美味しい料理を創って欲しいし、  
 食べる方も残さず食べて欲しい」**  
 と常々おっしゃっています。  
 そんな思いから、骨もただ捨てるのではなく、骨からも美味しいスープが出来上がりました。  
**長時間煮込んだ、コラーゲンたっぷりのとんこつスープをご堪能ください。**



**LUMINE**  
**横浜店**  
 〒220-0011  
 横浜市西区高島 2-16-1 ルミネ横浜 7F  
 ☎045-441-2919

**LUMINE**  
**大宮店**  
 〒330-0853  
 さいたま市大宮区錦町630 ルミネ大宮 2 4F  
 ☎048-643-8832

**LUMINE**  
**立川店**  
 〒190-0012  
 立川市曙町 2-1-1 ルミネ立川 8F  
 ☎042-524-7635

**atré**  
**大井町店**  
 〒140-0014  
 品川区大井 1-2-1 アトレ6F  
 ☎03-5709-7346

**LUMINE**  
**町田店**  
 〒194-0013  
 町田市原町田 6-1-11 ルミネ町田 9F  
 ☎042-739-3230

# 名物 ⊕



## 六白黒豚

### しゃぶしゃぶセット

ロース+モモ+バラ+季節のお野菜+好きなスープ2種  
+メの一品(・ラーメン・うどん・そば・雑炊・素麺)

鹿児島六白黒豚の旨み、甘みが最大限に引き出されます

一人前 2,200円

鹿児島産  
六白黒豚  
ロース&モモ

¥150



追加タレ

#### 黒ぶたや特製ポン酢

どのスープでもさっぱり食べたい方におすすめ。

※昆布だしをお選びのお客様にはセットでお出ししております。

# 選べる 選スープ

好きな **2種** をお選びください。

ROPPAKU KUROBUTA from KAGOSHIMA

SHABU-SHABU ¥2200

Thin slices of pork and vegetables parboiled in hot soup.



New  
トムヤムスープ



昆布だし



あきりトマト



滋味かつおだし



ピリ辛チゲ



New  
塩ちゃんこ



濃厚とんかつ



鯛だし



濃厚鶏白湯



ゆず塩

#### 追加メニュー

- ・黒豚ロース 1000円
- ・黒豚モモ 1000円
- ・黒豚バラ 1000円
- ・3種盛り合わせ 1300円  
(黒豚バラ+黒豚ロース+黒豚モモ)

- ・たまご 100円
- ・豆腐 300円
- ・マロニーちゃん 300円
- ・白髪ネギ 300円
- ・お野菜盛り合わせ 500円

- ・水餃子 400円
- ・さつまいも 300円
- ・モッツアレラライス 400円
- ・無添加黒ぶたやポン酢 150円

チョイ足し無料

- ・おろしにんにく
- ・おろししょうが
- ・わさび・山椒
- ・大根おろし
- ・ラー油
- ・豆板醤
- ・ごま油
- ・柚子胡椒
- ・自家製ゴマダレ

⊕ 黒ぶたやでは希少な生産者限定の六白黒ぶたのしゃぶしゃぶを提供しています。

お客様に少しでもおいしく食べて頂きたいという田中さんの思いがあり、  
厚かましいと思いましたが「美味しい食べ方」を載せさせて頂きました。

(有)鎌田養豚  
代表取締役  
田中義和氏

良かったらお鍋が温まるまでの間ご覧ください。



### 1. お鍋から湯気が出てきたら先に「野菜」から

黒ぶたやでは「黒ぶた」を美味しく食べて頂きたいので  
先に野菜を入れて野菜の旨味をスープに移してから  
お肉をしゃぶしゃぶして下さい。



### 2. 鍋はぐつぐつと沸騰させない



しゃぶしゃぶの「適温は80℃」です。  
沸騰しているとお肉がすぐかたくなりパサついてしまいます。  
湯気が立つくらいがちょうどいい温度です。

### 3. お肉は1枚1枚丁寧に

気持ちはわかりますが早く食べたいからと言って  
一気にお肉を入れるのはおすすめしません。  
1枚1枚しゃぶしゃぶすることで黒ぶたの美味しい  
しゃぶしゃぶを堪能できます。



### 4. アクはこまめにとる

アクを放置すると雑味が具材に移り、  
本来のしゃぶしゃぶの旨味を邪魔してしまいます。



### 5. タレ・薬味を追加して味の変化を楽しむ

「追加メニュー」でお好みのタレ、薬味を追加して、  
味の変化をお楽しみください。



**丼** ---- サラダ、豚汁付 **重** ---- サラダ、小鉢、豚汁付

**丼・重** 鹿児島県産 六白黒豚使用

Sauteed pork rice bowl  
鹿児島六白黒豚ロース肉使用

選べるタレ  
ネギ塩 | しょうゆ

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ

**網焼き黒ぶた丼 温玉乗せ** **¥1,380**

香ばしく焼き上げた黒ぶたを、お好きなタレで絡めた名物ぶた丼。

Sauteed pork & Pounded yam  
w/Kimchi & egg yolk rice bowl

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ サバ 山芋

**とろろキムチのスタミナ黒豚丼** **¥1,530**

ガテン系どんぶり! ほおぼっちゃいましょう!

Sauteed pork & Pounded yam  
w/wasabi rice bowl

選べるタレ  
ネギ塩 | しょうゆ

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 山芋

**とろろわさびぶた丼** **¥1,380**

人気の黒ぶた丼にヘルシーなとろろをのせて。

Sauteed pork & Pounded yam  
w/egg yolk rice bowl

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 山芋 サバ 卵

**黒ぶたとろろ月見丼** **¥1,480**

ヘルシーなとろろに卵黄を乗せました。よく混ぜてお召し上がり下さい。

Sauteed pork  
w/Kimchi & Mayonnaise

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 卵 サバ

**キムマヨ黒豚丼** **¥1,430**

甘い醤油ダレにキムチとマヨネーズのコンビネーション!

Broiled Short Rib

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 卵 サバ

**ピリ辛ネギ玉黒豚漬けカルビ丼** **¥1,500**

厚めのバラ肉を特製ダレに漬け込み香ばしく焼き上げました。

Pork steak & avocado rice bowl  
カナタ産肩ロース使用

選べるタレ  
塩レモン | ステキ

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ リンゴ オレンジ

**トンテキアボカド丼** **¥1,450**

厚みのある肩ロース肉とアボカドに、特製ソース。

Broiled Short Rib w/scallion salt sauce on the rice  
国産豚ハラ肉使用

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ

**黒豚ネギ塩カルビ重** **¥1,600**

ジューシーなカルビを塩ダレで! ネギとレモンでさっぱり召し上がれ。

**FREE**  
**無料!**

- 定食御飯おかわり
- 丼の大盛り
- 豚汁おかわり
- サラダおかわり



# 黒ぶた定食 ---- ごはん、サラダ、豚汁付

**鹿児島 黒ぶた定食** Pork ginger



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ

**たっぷりネギの鉄板ポークジンジャー ¥1,690**

カリッと焼いた厚めのお肉をたっぷりのネギに乗せました、提供時に目の前でソースをおかけします

Sauteed pork  
鹿児島六白黒豚ロース肉使用



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ

**自家製西京味噌の炙り焼き ¥1,690**

鹿児島の味噌、麦味噌を使用し甘めの味に仕上げました、黒豚相性抜群です

## 揚げもの ---- ごはん、サラダ、豚汁付

**揚げもの** Fried Shrimp & Fried oysters  
Pork fillet cutlet



ヒレカツ or  
メンチカツ  
選べます!  
or

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 卵 リンゴ

**海老・カキ・ヒレカツの MIXフライ ¥1,780**

有頭海老フライ、広島県産大粒カキフライと人気のヒレカツコンビ。

Pork loin cutlet  
U.S産ロース使用



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 乳製品

**ロースとんかつごはん ¥1,590**

柔らかお肉とサクサク衣。

Pork Fillet cutlet & Minced pork cutlet  
カナダ産三元豚ヒレ肉使用 (ヒレカツ)  
鹿児島六白黒豚使用 (メンチカツ)



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 卵

**ヒレカツ&メンチカツのWカツごはん ¥1,590**

手作りメンチカツと人気のヒレカツ。

Pork Fillet cutlet  
カナダ産三元豚使用



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 卵 乳製品

**やわらかヒレカツごはん** 2貫 ¥1,590  
3貫 ¥1,750

柔らかいヒレカツをサクッと揚げています。

## 焼もの ---- ごはん、サラダ、豚汁付

**焼もの** Sauteed pork  
カナダ産バラ肉使用



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ リンゴ

**鉄板 de 焼肉ごはん ¥1,480**

ボリュームたっぷりの焼肉、シャキシャキもやしと一緒に。

**コンボ** Pork steak & Pork fillet cutlet  
カナダ産肩ロース使用 (トンテキ)  
カナダ産三元豚ヒレ肉使用 (ヒレカツ)



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ リンゴ 乳

**鉄板トンテキ&ヒレカツのコンボ ¥1,600**

人気のコンビ、ボリュームーです!

SET DRINK  
セットドリンク 220

- ・アイ스티ー
- ・アイスコーヒー
- ・アイスカフェオレ
- ・ウーロン茶
- ・ジャスミン茶
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・グレープフルーツジュース

## コンボ



Sauteed pork & Minced pork cutlet

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ

黒ぶた蒸ししゃぶ & フライ定食 **¥1,780**

大人気商品! 蒸ししゃぶとお好きな揚げ物

お好きな揚げ物を1種類お選びください。



- ・ヒレカツ
- ・メンチカツ
- ・カキフライ
- ・エビフライ
- ・ロースカツ(+200円)



Pork steak & Pork fillet cutlet

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵 リンゴ

黒ぶた蒸ししゃぶ & 黒ぶた丼定食 **¥1,680**

人気のコンビ、ボリュームです!

お好きなミニ丼を1種類お選びください。



- ・ミニ黒ぶた丼(ネギ塩)
- ・ミニ黒ぶた丼(醤油)
- ・ミニわさびぶた丼

## 麺もの



Pork soba & Mini rice bowl  
※そば・うどんは同じ鍋で茹でています

そば  
1.5倍  
+110円

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ

ピリ辛冷やし黒豚肉そば&ミニ丼 **¥1,430**

黒豚を大根おろしと特製ピリ辛ダレで和えました。よく混ぜてお召し上がりください。



Soba & Sauteed Pork rice bowl  
※そば・うどんは同じ鍋で茹でています

そば  
1.5倍  
+110円

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ

ざるそばとミニ丼 **¥1,380**

冷たいそば、ミニ丼のセットです。



Udon & Sauteed pork rice bowl  
※そば・うどんは同じ鍋で茹でています

うどん  
1.5倍  
+110円

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ

ざるうどんとミニ丼 **¥1,380**

冷たいうどんと豚丼。蕎麦に変更できます。

お好きなミニ丼を1種類お選びください。



- ・黒ぶた丼(醤油)
- ・黒ぶた丼(ネギ塩)
- ・とろろ丼
- ・TKG

## KIDS PLATE

お子様プレート



お子様(おにぎり)プレート **¥650**

お子様(うどん)プレート **¥700**

お子様(カレー)プレート **¥700**

アレルギー表示  
大豆 小麦 卵 ゴマ 牛肉  
リンゴ サバ オレンジ パナナ 乳製品  
豚肉 鶏肉 ハチミツ

■お好きなジュースをお選びください

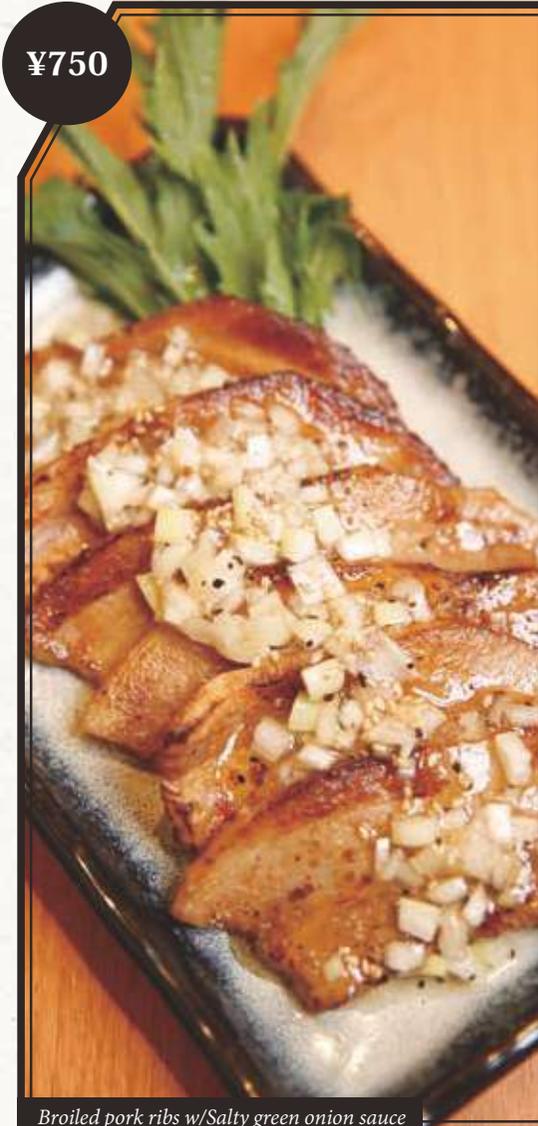
- ・オレンジ
- ・アップル
- ・グレープフルーツ
- ・カルピス

# 新 おすめ

⊕ KUORBUJAYA New Recommendations.  
はじめました



シェフ 植村 禎



Broiled pork ribs w/Salty green onion sauce

厚みのあるカルビにさっぱりネギ塩ダレをかけました。

炙りネギ塩カルビ

¥850



Deep fried oysters

今が旬の大粒牡蠣、是非どうぞ！

広島県産大粒カキフライ

¥700



Bambooshoot & Onion salad

香ばしく炙ったたけのこと新玉ねぎのスライス。わさびドレッシングでどうぞ！

彩り炙りたけのこと新玉ねぎのサラダ

¥750



Grilled pork Round

タレをもみ込んで焼き上げました

特製ダレのモモ焼き

# 前菜・肴

- ぜんさい・さかな -



⊕ 韓国のりのグリーンサラダ

シャキシャキなレタスと旨塩の海苔。七〇〇円

Salad w/Korean Seasoned Laver ¥700



⊕ 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。四三〇円

Salty kelp & cucumber: ¥430



⊕ アボカドの刺身

女性に人気のアボカド！鹿児島  
の甘醤油でどうぞ。六五〇円

Fresh Avocado: ¥650



⊕ さっぱりネギ塩やつこ

ヘルシーな豆腐とさっぱり塩ダレ。  
四五〇円

Green onion & tofu: ¥450



⊕ どっちらりネギの厚揚げ

たっぷりのネギと花かつお、  
鹿児島醤油で。六五〇円

Deep-fried tofu: ¥650



Fried fish balls: ¥750

⊕ 串木野直送 寺田屋のつけ揚げ(さつま揚げ)  
 鹿児島の新鮮な魚だけを使い、ひとつひとつ手作りで作りました。七五〇円



Kimchi: ¥450

⊕ 白菜キムチ  
 テーブルの上にもいつでも。四五〇円



French fries: ¥550

⊕ フライドポテト 塩味orガーリック  
 みんな大好きフライドポテト。五五〇円



Plum & cartilage: ¥550

⊕ 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。五五〇円



Deep fried eggplant: ¥420

⊕ 揚げナスの香味ダレ  
 旬の香りをお楽しみください。四二〇円



# 黒ぶたや 「畑」 始めました。

**神** 奈川県伊勢原市にありますADエモーション自社農園。

石川さんが毎日毎日野菜の生育状況や様子を管理してくれていますこちらの農園に家が近い?という事もあり、黒ぶたや町田店の岡田直樹店長がちよくちよく野菜の種まき等々を担当してくれています。「畑に行くようになって当たり前に見える野菜のありがたみを改めて知った」と岡田店長は言っていました。

これから黒ぶたやの食卓に並ぶのを夢見て…

## Farm to Tableとは…

**産** 地直送の食材で料理を提供するのはもちろんのことその生産者の思いやこだわり・料理人の思いもお皿に乗せお客様に提供するというマインドです。全てはお客様の「美味しい」のために、野菜を育てている人がいる。黒ぶたを育ててくれる人がいる。海の恵みを届けてくれている人がいる。そんな方々の思いを組んで料理を作っている。顔の見える食材、その気持ちを「Farm to Table」という言葉で表現させて頂きました。

北軽井沢にある契約農家さんでは黒ぶたやで使用しているレタスやキャベツの生産を主にお願しております。広大な敷地の中で水や土にもこだわり、安心・安全な野菜作りに励む生産者の方々の想いを私達も一緒に何度も経験し、皆様に自信を持って提供致します。



石川さん



<町田店> 岡田店長

# 黒ぶたやの逸品 - いっぴん -



⊕ 黒ぶたやのシューマイ

黒ぶたや全店で大好評！ごはんが進みます。  
七五〇円

Chinese dumpling: ¥750



⊕ 炙りネギ塩カルビ

厚みのあるカルビにさっぱりネギ塩ダレをかけました。  
七五〇円

Broiled pork ribs w/Salty green onion sauce: ¥750



⊕ 特製ダレのモモ焼き

タレをもみ込んで焼き上げました。  
七五〇円

Grilled pork Round: ¥750



⊕ 黒ふた鉄板餃子

熱々の鉄板で人気の黒ふた餃子。四個 六八〇円

Grilled pork dumpling: ¥680



⊕ 黒ふた蒸し餃子

溢れる肉汁を想像してください。四個 六八〇円

Steamed dumplings: ¥680 (4p)



⊕ とろりチーズのとん平焼き

たっぷりキャベツにとろりチーズ。香ばしいブレンドソースで。八八〇円

Pork & cheese omelette: ¥880

# 吉村醸造

よしむらじょうぞう

元々、昭和2年から続くお醤油蔵でソースは作っていませんでした。

お知り合いのソース工場の方が吉村醸造さんにお願したものの、メイン商品は醤油と味噌。ソース工場は敷地の横に作られました。当初の規模は小さいものでした。

とある日。現在の社長、吉村康一郎さんは近所の焼耐蔵の方とふとした事からソースの話になりました。

鹿児島は黒豚は美味しいのにそれにつける美味しいソースが無い。

本来、とんかつソースは「とんかつ」本来の味を引き立てるべきものではないのか？その考えに行きついてからは試行錯誤を繰り返した。

鹿児島の「黒」（黒酢と黒砂糖）を使いいつものカツを1ランク上げるソースができました。とんかつソースのニュースタンダード、つけすぎ注意です。



⊕ 黒豚メンチカツ

スタツプいち押し！溢れ出す肉汁。七〇〇円

Minced pork cutlet: ¥700 (2P)



て ら だ や

## 寺田屋の「つけあげ」

鹿児島県いちき串木野市の港町に寺田屋はあります。御兄妹で経営されている、さつまあげが専門のお店です。

しそやピーマンといった様々な野菜や魚介を加えたりと特徴的なさつまあげを販売しています。黒ぶたや創業から付き合いの長い業者のひとつです。あまり知られていませんがさつま揚げは中国からここ串木野に初めて伝わりここから鹿児島県全土に広がりました。いわばさつま揚げの元祖といえます。

そんな「元祖」さつま揚げの特徴は新鮮な魚のすり身に豆腐を入れフワフワにした後、地酒（お酒ではありません）という鹿児島独自の調味料を加えて仕上げます。中に入れる具材は妹のかよさんの仕事、手慣れた手つきで旬の具材を切り分けていきます。徹底的に「手作り」にこだわり全ての作業を2人で行う為大量生産は出来ませんが、手作りだからこそ、優しい味がします。



串木野直送 寺田屋のつけ揚げ（さつま揚げ）¥750

# ご飯・麺物

- ごはん・めんもの -



⊕ 網焼き黒ぶた井(小) 醤油ダレ/塩ダレ

香ばしく焼き上げた黒ぶたをお好きな  
タレで絡めた名物黒ぶた井。各五四〇円

Grilled Pork Rice bowl  
soy sauce or salt sauce: ¥540



⊕ TKG(たまご)かけごはん

特製だしつゆが美味しさを  
引き立たせます。四〇〇円

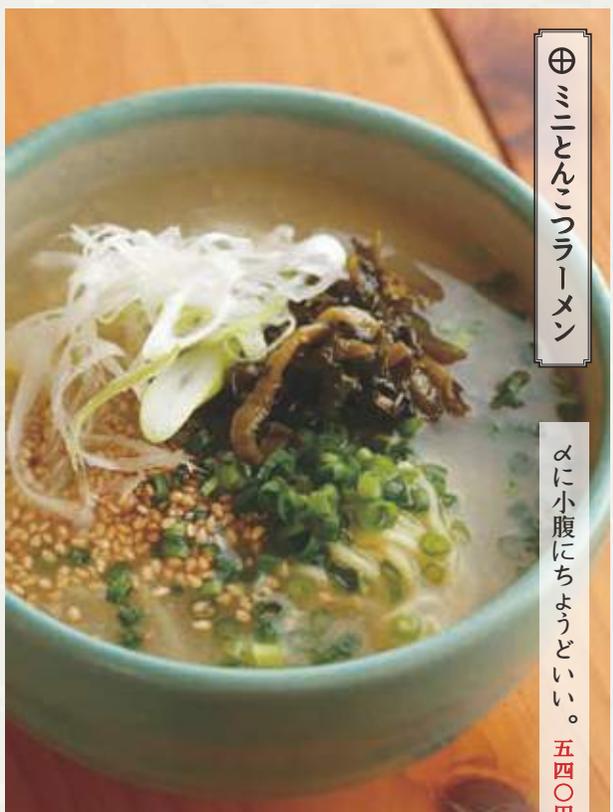
TKG: ¥400



⊕ 小さい釜たまうどん

特製のだしつゆでどうぞ。五〇〇円

Kamatama Udon: ¥500



⊕ ミニとんこつラーメン

めに小腹にちょうどいい。五四〇円

Pork bone broth mini ramen: ¥540

# 黒ぶたやの甘味 - かんみ -



⊕ 生麩とみたらし団子桜アイス添え

春らしいデザートに仕上げました。 四八〇円

Namahu & Sweet rice dumpling w/Sakura Icecream: ¥480



⊕ アイス(バニラ、チョコレート、ストロベリー、ヨーグルトアイス)

お食事の後にどうぞ。 三三〇円

Icecream: ¥320



⊕ さくらじま黒糖アイス

本場鹿児島島の黒糖をそのまま使ったお酒のつまみにもなる絶妙なデザート。店長が絶対の自信でおススメする。絶品アイスクリーム！ 四九〇円

Brown sugar icecream: ¥490

## レモンサワー :Lemon Sour



ALL ¥540

・氷結レモンサワー  
Lemon Sour

・はちみつレモンサワー  
Honey & Lemon Sour

・シャリシャリレモンサワー  
Lemon Sour

・アップルレモンサワー  
Apple Lemon Sour

・黒糖ジンジャーレモンサワー  
Lemon Sour w/Brown sugar & Ginger

・塩レモンサワー  
Salty Lemon Sour



## サワー各種 :Other Sour

ALL ¥540



・カルピスサワー  
Calpis Sour



・ゆずみつサワー  
Yuzu & Honey sour



・シークァーサーサワー  
Citrus depressa sour



・グレープフルーツサワー  
Grapefruit Sour



・マンゴーサワー  
Mango Sour



・青リンゴサワー  
Green apple sour



・桃サワー  
Peach Sour



・杏子サワー  
Apricot Sour



・巨峰サワー  
Grape sour



・美レモンサワー  
"Beauty" Lemon Sour

## 梅酒 / 果実酒 :Fruit Wine

### ★濃厚梅酒

Plum Wine  
(ロック、水割り、ソーダ、ストレート)

¥580

### ★季節の果実酒

Seasonal Fruit Wine

各¥630

#### 梅乃宿

Umenoyado

・あらごし梅酒  
Aragoshi plum

・あらごし桃酒  
Aragoshi peach

・あらごしレモン酒  
Aragoshi lemon

・あらごしみかん酒  
Aragoshi Mandarin orange

# DRINK MENU

## ビール :Beer



・キリン一番搾り〈生〉—— ¥630  
Beer



・キリンラガー〈中瓶〉—— ¥650  
Beer (Medium bottle)



・キリン零 ICHI —— ¥480  
(ノンアルコール)  
Non-alcoholic Beer

アルコールをご注文のお客様には、お通し(¥300)を付けさせていただきます。

## お茶割り :Tea Cocktail

ALL ¥540



・ウーロンハイ Shochu & oolong tea

・緑茶ハイ

Shochu & green tea

・紅茶ハイ Shochu & black tea

・ジャスミンハイ

Shochu & jasmine tea

## ハイボール :High-ball

・ハイボール —— ¥490  
High-ball

・ジンジャーハイボール —— ¥540  
High-ball (Ginger)

・バンビハイボール (芋焼酎 × ソーダ) —— ¥540  
High-ball (Imo Sho-chu)

・コークハイボール —— ¥540  
High-ball (Coke)

・はちみつレモンハイボール —— ¥540  
Lemon High-ball



## ワイン :Wine



・グラス 白 —— ¥540  
Glass White



・グラス 赤 —— ¥540  
Glass Red

・カラフェ —— ¥1250  
carafe

・こぼしスパークリング —— ¥580  
Koboshi Sparkling

