

# 六白黒豚とは・・・

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

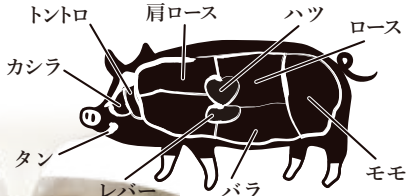
鹿児島産純粋黒豚の中でも流通量の1%にも満たないため、  
 幻とも言われる最高クラスのブランドを誇る『六白黒豚』は、  
 体に六ヶ所白い部分があるのが特徴。  
 餌にサツマイモなどの植物性飼料を配合し、きめが細かく、歯切れが良いお肉です。  
 アミノ酸の量が多いため、肉質が柔らかく、ほのかな甘みを持っています。  
 また、薬膳同様に、  
**美肌効果、疲労回復、風邪予防、  
 脂肪燃焼、動脈硬化予防、貧血の予防**  
 などの健康作用もあります。



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

イス  
ペリ  
コン  
豚産

バラ

鹿  
見  
鳥  
六  
白  
黒  
ぶ  
た

ロース&モモ

¥150

無添加黒ぶたやポン酢

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。

追加タレ

# 選べる 選スープ

お好きな**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.*

すきだし



昆布だし



滋味かつおだし



ピリ辛チゲ



コマ豆乳



濃厚とんこつ



鯛だし



あごだし



ゆず塩



本当に **美味しい** 黒ぶたやおすすめ

# しゃぶしゃぶの食べ方

**1**

まずお肉・・・  
ではなく、  
野菜を先に入れて  
「さっと」一煮立ちさせる

**2**

「さっと」野菜に  
火が入ったら、  
中火～弱火にする

**3**

さあ！  
お肉をしゃぶしゃぶ  
ポイントは  
火を入れ過ぎない事と  
沸騰する「手前」  
でゆっくりしゃぶしゃぶ

**4**

お好みで野菜を  
お肉で巻いて  
一緒に食べてもOK

おまけ・・・にんにく、しょうがなどトッピングを使って、味の変化を楽しむもよし

## 追加メニュー



・ローズ	1000円	・たまご	100円	・柚子胡椒	・ラー油
・モモ	1000円	・豆富	300円	・おろしにんにく	・豆板醤
・バラ	800円	・マロニーちゃん	300円	・おろししょうが	・ごま油
・3種盛り合わせ (ローズ+バラ+モモ)	1300円	・白髪ネギ	300円	・わさび・山椒	・自家製ゴマダレ
		・お野菜盛り合わせ	500円	・大根おろし	
		・無添加黒ぶたやポン酢	150円		
				・水餃子	400円
				・さつまいも	300円
				・モッツアレラスライス	400円

# 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

## 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 しゅうゆ

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! ほおばっちゃいましょう!

Sauteed pork & Pounded yam w/ wasabi rice bowl



選べるタレ  
ネギ塩 しゅうゆ

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!

Pork steak & avocado rice bowl カナダ産肩ロース肉使用



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。

**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





アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ

**ネギ塩カルビ重** ¥1,490

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。



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ リンゴ サバ

**特製バラ蒲焼き重** ¥1,490

自慢のダレに漬け込んだ国産バラ肉を香ばしく焼き上げました。

## 揚もの ---- ごはん、サラダ、豚汁付



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 (170g)** ¥1,550

柔らかお肉とサクサク衣。



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 (120g)** ¥1,500

柔らかいヒレカツをサクッと揚げています。



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** ¥1,550

手作りメンチカツと人気のヒレカツ。



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 卵 リンゴ

**黒ぶたのチリソースごはん** ¥1,550

黒ぶたの竜田揚げをチリソースで絡めました。

## 焼もの ---- ごはん、サラダ、豚汁付



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ リンゴ

**黒ぶた鉄板焼肉ごはん** ¥1,550

ピリ辛のダレで仕上げました。夏野菜と一緒にどうぞ!

## コンボ ---- ごはん、サラダ、豚汁付



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** ¥1,590

人気のコンビ、ボリュームです!

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

# 蒸し物 ---- ごはん、サラダ、豚汁付

## 蒸しもの



Chinese dumpling  
鹿児島白黒豚使用

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 サバ

**黒ぶた蒸ししゃぶごはん** **¥1,530**

1度ボイルして余分な脂を落とした黒ぶたと6種類の野菜をせいろで蒸し上げました。



Chinese dumpling  
鹿児島白黒豚使用

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 卵

**シューマイ御飯** **¥1,480**

黒ぶたや全店で大好評!ごはんが進みます。

## 麺もの



そば  
1.5倍  
+110円

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 コマ サバ 蕎麦

**玉ねぎと梅の和そばとミニ黒豚丼** **¥1,430**

シャキシャキ甘いたまねぎと梅干しがのった和そば。



Soba w/onion & plum pork bowl  
※そば・うどんは同じ鍋で茹でています

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 コマ サバ 蕎麦

**ざるそばとミニ黒豚丼** **¥1,380**

冷たいうどんと豚丼。蕎麦に変更できます。



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 コマ サバ

**ざるうどんとミニ黒豚丼** **¥1,380**

冷たいうどんと豚丼。蕎麦に変更できます。



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

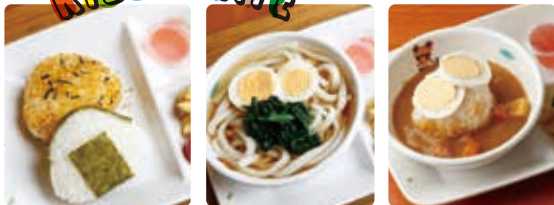
そば  
1.5倍  
+110円

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 コマ サバ

**ざるそばとミニ黒豚丼** **¥1,380**

冷たいそば、ミニ丼のセットです。

## 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

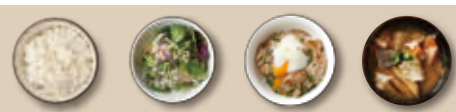
大豆	小麦	卵	コマ	牛肉
リンゴ	サバ	オレンジ	バナナ	乳製品
豚肉	鶏肉	ハチミツ		

■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

**FREE 無料!**

- 定食御飯おかわり
- 豚汁おかわり
- 丼の大盛り
- サラダおかわり



SET DRINK セットドリンク 220

- ・アイスティー
- ・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

# 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



⊕ 黒豚メンチカツ

スタッフいち押し！溢れ出す肉汁。七〇〇円

Minced pork cutlet: ¥700(2P)



⊕ 黒ぶたハムと大根の梅サラダ

低温調理した黒ぶたバラの自家製ハム大根と梅で和えたさっぱりサラダ。七三〇円

Ham & Radish, Plum Sald: ¥730



⊕ 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。四〇〇円

Green onion & tofu: ¥400



⊕ とつちやりネギの厚揚げ

たつぷりのネギと花かつお、  
鹿児島醤油で。六〇〇円

Deep-fried tofu : ¥600



⊕ 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

Fried fish balls: ¥750



⊕ 白菜キムチ

テーブルの上にもいつでも。四五〇円

Kimchi: ¥450



⊕ 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。五〇〇円

French fries: ¥500



⊕ コラーゲン梅なんこつ

コリコリ食感の軟骨、コラーゲン  
たつぷりです。五五〇円

Plum & cartilage: ¥550



⊕ アボカドの刺身

女性に大人気のアボカド！鹿児島  
の甘醤油でどうぞ。六五〇円

Fresh Avocado: ¥650



# 新 おすすめ

Ⓜ KUORUBUTAYA New Recommendations.  
はじめました



シェフ 植村 禎

¥760

黒ぶたわさ

Raw cooked pork loin

黒ぶたや最高の一品です！ロース肉を刺身感覚で。

¥800

黒ぶた冷しゃぶのおろしポン酢

Cold Pork Shabu Shabu

さっぱり召し上がれ！

¥730

黒ぶたハムと大根の梅サラダ

Ham & Radish, Plum Sald

低温調理した黒ぶたバラの自家製ハム。大根と梅で和えたさっぱりサラダ

¥700

黒豚メンチカツ

Minced pork cutlet (2P)

スタッフいち押し！溢れ出す肉汁。

¥800



黒ぶたハムと夏野菜のサラダ

Summer Vegetables Salad

自家製ハムとゴーヤをはじめ夏野菜たっぷり。さっぱりトマトドレッシングでどうぞ！

¥450



キムチきゅうり

Kimchi cucumber

ピリ辛キムチダレのたたききゅうり。

¥420



揚げナスの香味ダレ

Deep fried eggplant

匂の香りをお楽しみください。

¥650



白くまパフェ

Shirokuma parfait

鹿児島定番スイーツがとうとう黒ぶたやに。見た目も可愛く間違いなしです

¥450



さっぱりピリ辛やつこ

Cold tofu w/spicy oil

ピリッと山椒ラー油がポイント。



# 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」と言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 -



⊕ 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



⊕ 黒ぶた鉄板餃子

熱々の鉄板で人気の黒ぶた餃子。 **四個 六八〇円**

Grilled pork dumpling: ¥680



⊕ 黒ぶた蒸し餃子

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



⊕ 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

# 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す。

お知らせ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りましたが、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があります。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。

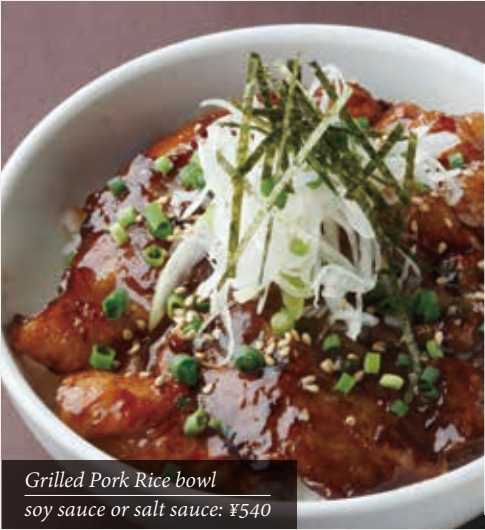
そんな「元祖」さつま揚げの特徴は新鮮な魚のすり身に豆腐を入れフワフワにした後、地酒（お酒ではありません）という鹿児島独自の調味料を加えて仕上げます。中に入れる具材は妹のかよさんの仕事、手慣れた手つきで旬の具材を切り分けていきます。徹底的に「手作り」にこだわり全ての作業を2人で行う為大量生産は出来ませんが、手作りだからこそ、優しい味がします。



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 -



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

⊕ 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丼。各五四〇円



TKG: ¥400

⊕ TKG(たまごかけごはん)

鹿児島島のダシ醤油が美味しさを  
引き立たせます。四〇〇円



Pork Bibimbap: ¥980

⊕ 黒豚de石焼ビビンバ

みんな大好き石焼ビビンバ。九八〇円



Kamatama Udon: ¥500

⊕ 小さい釜たまうどん

鹿児島のだし醤油でどうぞ。五〇〇円



Pork bone broth mini ramen: ¥540

⊕ 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

# 黒ぶたやの甘味 - かんみ -



⊕ 白くまパフェ

鹿児島定番スイーツがとうとう黒ぶたやに。フルーツと練乳、バニラアイス。見た目も可愛く間違いなしです。

六五〇円

Shirokuma Parfait: ¥650



⊕ アイスバニラ、チョコレイト、ストロベリー、ヨーグルトアイス

お食事の後にどうぞ。三二〇円

Icecream: ¥320



⊕ さくらじま黒糖アイス

本場鹿児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！

四五〇円

Brown sugar icecream: ¥450



## 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



## 焼酎 :Sho-chu

◎小鹿 黒(芋) Kojika \_\_\_\_\_ ¥550



◎二階堂(麦) Nikaido \_\_\_\_\_ ¥550



◎本日の前割焼酎 Today's Shochu \_\_\_\_\_ ¥500



◎富乃宝山 Tomino Hozan \_\_\_\_\_ ¥580

## 日本酒 :Sake



**百十郎 赤面** •とっくり ¥700

Hyakujyuro

[岐阜県 林本店]

女性杜氏が手掛ける辛口純米酒。  
控えめながら旨さを感じさせてくれる香り  
その後にくるシャープな辛味、味のある辛口で  
飽きる事無く飲み進めることができ食前、食中  
様々なシーンで対応できる日本酒です。



**澤乃井 純米** •とっくり ¥760

Sawanoi

[東京都 小澤酒造]

特別の酵母で仕込んだ、腰の強い本格派の超辛口  
純米酒で、純米のやわらかさと本格的な引きしま  
った、きっちりとした飲み口。純米ならではのコ  
クが、キレの良さを得て刺身や白身魚の焼物など  
料理の味を引き立てます。スッキリとした香りと  
キリッとした味の中にもコクがあります。独特の  
切れのある、純米酒です。



**八海山 普通酒** •とっくり ¥760

Hakkaisan

[新潟県 八海醸造]

普通酒でありながら原料米を60%まで精米し、大吟  
醸と同じように長期低温醗酵して醸される八海山の普  
通酒は、淡麗な味わいの中にも、しっかりとした旨味  
とキレの良い後味、喉越しの良さが感じられる淡麗な  
スッキリとした辛口酒で、料理のじゃまをしません。

お燗酒は「花の舞」のみとなります。

¥680

## ソフトドリンク Soft Drink

- コーラ ¥430  
Coke
- ジンジャーエール ¥430  
Ginger Ale
- カルピス ¥430  
Calpis
- 烏龍茶 ¥430  
Oolong Tea
- ジャスミン茶 ¥430  
Jasmine Tea
- アイスティー ¥430  
Iced Tea
- アイスコーヒー ¥430  
Iced coffee
- アイスカフェオレ ¥430  
Iced cafe au lait

- オレンジジュース ¥430  
Orange juice
- グレープフルーツジュース ¥430  
Grapefruit juice
- リンゴジュース ¥430  
Apple juice
- クランベリージュース ¥430  
Cranberry juice
- トマトジュース ¥430  
Tomato juice
- マンゴージュース ¥480  
Mango juice
- パインジュース ¥480  
Pineapple juice



**指宿温泉サイダー** ¥480  
Ibusuki Onsen Soda

開聞唐船峡の天然湧水を使用して造って  
います。さっぱり爽快な味わいを楽しめます。



# 宴会コース

要予約

※税抜き価格です

お手軽コース

全6品

2800円

満足コース

全7品

3400円

- ・おまかせ前菜盛り合わせ
- ・しゃぶしゃぶゴマサラダ
- ・本日の蒸し料理
- ・黒豚メンチカツ
- ・六白黒豚&イベリコ豚しゃぶしゃぶ
- ・別のラーメン or うどん

- ・おまかせ前菜盛り合わせ
- ・おまかせサラダ
- ・本日の蒸し料理
- ・黒豚メンチカツ
- ・六白黒豚&イベリコ豚しゃぶしゃぶ
- ・別のラーメン or うどん
- ・本日のアイスクリーム

## 飲み放題2時間 1600円

ラストオーダーは30分前

飲み放題メニューも充実！ノンアルコールもあります！



黒ぶたや ルミネ立川店

〒190-0012

東京都立川市曙町 2-1-1 ルミネ立川 8F

ご予約・お問い合わせ

tel: 042-524-7635

open: 11:00~22:00



※人数に応じて貸切も可



今までにないような  
濃厚でコクのある  
ごまドレッシングを作りたくて  
何度も何度もレシピを変え  
遂に納得のいく  
黒ぶたやの「ごまどれ」が出来ました。

サラダはもちろん  
しゃぶしゃぶや色々な料理に  
たっぷりとかけてお召し上がりください

たっぷり  
490ml  
630円

店内レジでも大好評販売中です!

KUROBUTAYA SESAME DRESSING.