

鹿児島県産六白黒豚とは？

～普通の豚との違い～

	 一般的な豚	 六白黒豚
【生育期間】	6ヶ月	比べると… 少し長め 8ヶ月以上
【生まれる頭数】	12頭	比べると… 少し少なめ 6～8頭
【出荷する大きさ】	100kg	比べると… 少し軽め 70～80kg
【食べてる餌】	パンくず、大麦等	サツマイモ、栗、海草 他
【生産地】	世界各地	希少！ 鹿児島県内 (証明された豚のみ)

普通の豚に比べ「六白黒豚」の特徴は…

1. 肉の繊維が繊細なので歯切れがよく「やわらかい」
2. 溶解温度が高いため脂が「さっぱり」
3. 中性糖やアミノ酸が多く肉の「旨味・甘味」が強い
4. 飼料・生育環境が違うので豚肉特有の「臭みがない」

だから美味しいんです!!!!
ぜひ美味しい「黒ぶた」を知ってください!!

by. 生産者の皆さま & 黒ぶたやスタッフ一同



(有) 録田養豚
代表取締役
田中義和氏

おすすめ

ごはん、サラダ、豚汁付

【アレルギー】ゴマドレッシング・・・小麦/卵/豚肉/りんご/ゴマ



無料!

- ・丼のご飯大盛り
- ・サラダおかわり
- ・定食ご飯おかわり
- ・豚汁おかわり



追加
トッピング

- ・温玉/生卵/とろろ/キムチ +150
- ・わんこそば・わんこうどん +250



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 山芋 鶏肉 リンゴ ゼラチン

黒豚網焼き三種盛り&とろろごはん

特製ダレで漬け込んだバラ、ネギ塩タン、味噌ダレロースの盛り合わせ。 ¥1,850



選べる丼

蒸ししゃぶは内容が変更になる場合がございます

アレルギー表示： 豚肉 小麦 サバ 大豆 ゴマ 卵 鶏肉 ゼラチン

小さな蒸ししゃぶ&選べる丼

人気の組み合わせ!丼はミディアムサイズです。秋はきのこがはいります。 ¥1,850

お好きな丼を、
お選びください。



・黒ぶた丼温玉乗せ (醤油/ネギ塩) ・とろろわさびぶた丼 (醤油/ネギ塩) ・キムマヨ黒ぶた丼

セット
ドリンク

+200

・各種ジュース(アップル、ぶどう、グレープフルーツ)
・アイスコーヒー

・アイスカフェオレ

・アイ스티ー

・ウーロン茶

・ジャスミン茶

鉄板

ごはん、サラダ、豚汁付

【アレルギー】ゴマドレッシング・・・小麦/卵/豚肉/りんご/ゴマ



無料!

- ・サラダおかわり
- ・定食ご飯おかわり
- ・豚汁おかわり



追加
トッピング

- ・温玉/生卵/とろろ/キムチ + **150**
- ・わんこそば・わんこうどん + **250**

揚もの

ごはん、サラダ、豚汁付

【アレルギー】ゴマドレッシング・・・小麦 / 卵 / 豚肉 / りんご / ゴマ



セット
ドリンク

+200

- ・各種ジュース(アップル、ぶどう、グレープフルーツ)
- ・アイスコーヒー
- ・アイスカフェオレ

・アイ스티ー

・ウーロン茶

・ジャスミン茶

丼もの

サラダ、豚汁付

【アレルギー】ゴマドレッシング・・・小麦/卵/豚肉/りんご/ゴマ

わんこそば +250円

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 サバ 鶏肉 ゼラチン

網焼き黒ぶた丼 温玉のせ ￥1,400

とろ〜りたまごを絡めてどうぞ!

わんこそば +250円

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 卵 サバ

キムマヨ黒豚丼 ￥1,400

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!

わんこそば +250円

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 サバ 山芋

黒ぶたとろろ月見丼 ￥1,500

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。

わんこそば +250円

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 サバ 鶏肉 ゼラチン

とろろわさび豚丼 ￥1,400

人気の黒ぶた丼にヘルシーなとろろをのせて。

無料!

- ・丼のご飯大盛り
- ・サラダおかわり
- ・豚汁おかわり



追加
トッピング

- ・温玉/生卵/とろろ/キムチ +150
- ・わんこそば・わんこうどん +250



KIDS PLATE

お子様プレート

好きなジュース
& おもちや付



※付け合せが変わる場合がございます

お子様〈おにぎり〉プレート	¥700
お子様〈うどん〉プレート	¥750
お子様〈カレー〉プレート	¥750

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

好きなジュースをお選びください

- ブドウ
- カルピス
- アップル

セット
ドリンク

+200

- ・各種ジュース(アップル、ぶどう、グレープフルーツ)
- ・アイスコーヒー

・アイスカフェオレ

・アイ스티ー

・ウーロン茶

・ジャスミン茶

麺もの

サラダ、小丼ぶり付 ※そば・うどんは同じ鍋で茹でています。



そば 1.5倍 +180円

“うどん”に変更できます！

選べる小丼

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 卵 サバ 鶏肉 ゼラチン

揚げなすみぞれそば&選べる小丼

さっぱり系のお蕎麦に揚げたての茄子がとっても合います

¥1,650



そば 1.5倍 +180円

“うどん”に変更できます！

選べる小丼

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ 山芋 卵 鶏肉 ゼラチン

とろろ月見のせいろそば & 選べる小丼

とろろと卵黄をたっぷり絡めてお召し上がりください。

¥1,650



そば 1.5倍 +180円

“うどん”に変更できます！

選べる小丼

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ 鶏肉 ゼラチン 卵

ざるそば&選べる小丼

冷たいそば。

¥1,450



そば 1.5倍 +180円

“うどん”に変更できます！

選べる小丼

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ 鶏肉 ゼラチン

柚子胡椒香るきのこつけそば&選べる小丼

旨味が溶け出したツユに柚子胡椒をお好みでといってお召し上がりいただけます。

¥1,650

無料！

- ・丼のご飯大盛り
- ・サラダおかわり



小丼ぶりは、こちらからお選びください。



- ・醤油黒ふた丼
- ・ネギ塩黒ふた丼
- ・とろろ丼
- ・TKG
- ・焼肉丼

セット
ドリンク

+200

- ・各種ジュース(アップル、ぶどう、グレープフルーツ)
- ・アイスコーヒー
- ・アイスカフェオレ

・アイスティー

・ウーロン茶

・ジャスミン茶

OSUSUME

おすすめ



⊕ 焼きナスとピリ辛ポーク

網焼きしたナスにお肉を巻いてお召し上がり下さい。

八〇〇円



⊕ 黒豚のすき焼風

出汁巻きオムレツと一緒に。

八八〇円

⊕ 揚げナスと豚肉のおろしポン酢和え

秋の定番メニューです

八〇〇円



⊕ 舞茸の天ぷら

サクッと揚がった舞茸天 粗塩をつけて

六八〇円



⊕ 色々きのこと豚肉のホイル焼き 味噌バター

ホイルを開けた時の香ばしい香りが最高です

八〇〇円



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



⊕ 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。四八〇円



⊕ 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。六八〇円



⊕ 揚げナスの香味ダレ

あともう一品にぴったり！ 四八〇円



⊕ 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。 **七八〇円**



⊕ 白菜キムチ

テーブルの上にもいつでも。 **四五〇円**



⊕ 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。 **五八〇円**



⊕ とりあえず枝豆

ビールのお共に！ **三〇〇円**



⊕ キムチきゅうり

ビールにぴったり！ **五八〇円**

黒ぶたやの逸品 - いっぴん -





⊕ 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



⊕ ネギまみれ豚タン塩

ニンニクとゴマ油が効いたスタミナ焼き！
七五〇円



⊕ 黒ぶた小籠包

アツアツをどうぞ！
七五〇円



⊕ ピリ辛水餃子

ザクザク食感のガーリックチップが楽しい
食べるラー油をかけました！
七五〇円



⊕ とろろチーズのトン平焼き

たっぷりキャベツにとろろチーズ。
香ばしいブレンドソースで。
八八〇円

ご飯・麺物

- ごはん・めんもの -



⊕ 網焼き黒ふた井(小)

醤油ダレ／塩ダレ

香ばしく焼き上げた黒ふたを、お好きな
タレで絡めた名物黒ふた井。

七五〇円



⊕ ミニとんこつラーメン

メに小腹にちょうどいい。六〇〇円



⊕ TKG(たまごかけごはん)

鰹節をのせた特製TKG!

四〇〇円

黒ぶたやの 甘味 - かんみ -



⊕ 抹茶アイスとわらびもち
（黒蜜かけ）

抹茶アイスとひんやり
わらび餅。
四八〇円



⊕ ガトーショコラ
（バナナアイス添え）

しつとり濃厚な仕上がりです。
五八〇円



⊕ バニラアイスと大学芋

バナナアイスとアツアツの
自家製大学芋。
四八〇円



⊕ アイス
（バナナ・チョコレート・ストロベリー・抹茶）

お食事の後にどうぞ！
三五〇円



⊕ さくらじま黒糖アイス

本場鹿児島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