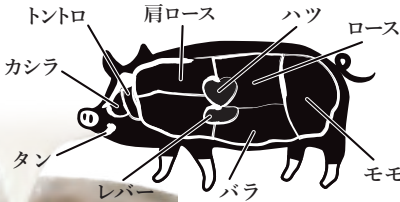


六白黒豚とは・・・

鹿児島県黒豚生産者協議会
 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、葉膳同様に、

**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。



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。



代表取締役
 田中 義和氏

名物

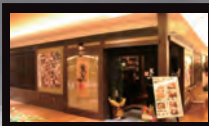
とんこつしゃぶしゃぶとは・・・

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時が多々ある…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



aître
 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 **1,980円** ＋税 (2,138円)

イスベリ
ペイコン
豚産
バラ

鹿児島
六白黒豚
追加タレ
ローズ&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。

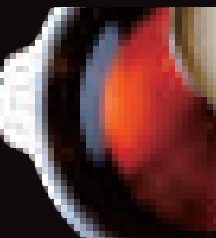
追加タレ

選べる 選スープ

好きな**2種**をお選びください。

ROPPAKU KUROBUTA from KAGOSHIMA
S HABU-SHABU ¥1,980
Thin slices of pork and vegetables parboiled in hot soup.

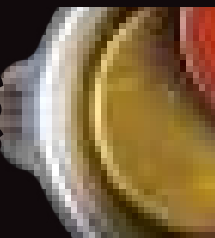
すぎだし



昆布だし



滋味かつおだし



ピリ辛チゲ



濃厚とんこつ



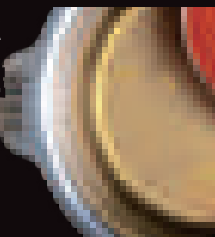
鯛だし



あごだし



ゆず塩



LUMINE
TACHIKAWA

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

| | | | |
|----------------------|--------|-------------|------|
| ・ロース | 900円 | ・たまご | 100円 |
| ・モモ | 900円 | ・豆富 | 300円 |
| ・バラ | 700円 | ・マロニーちゃん | 300円 |
| ・3種盛り合わせ (ロース+バラ+モモ) | 1,200円 | ・白髪ネギ | 300円 |
| | | ・お野菜盛り合わせ | 450円 |
| | | ・無添加黒ぶたやポン酢 | 150円 |

チョイ足し無料

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

| | |
|-------------|------|
| ・水餃子 | 300円 |
| ・さつまいも | 300円 |
| ・モッツアレラスライス | 300円 |

価格は税抜表示です。会計時には別途消費税を頂いております。

黒ぶた定食 ---- ごはん、サラダ、豚汁付

鹿児島 黒ぶた定食



Pork ginger
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

たっぷりネギの鉄板ポークジンジャー **¥1,580 +税**

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



Pork nanban
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 卵

特製タルタルソースのポーク南蛮 **¥1,580 +税**

サクッと揚げたお肉に甘辛ソースとタルタルソース



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 **¥1,580 +税**

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



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 **¥1,280 +税**

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/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 **¥1,300 +税**

人気の黒ぶた丼にヘルシーなとろろをのせて。



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 **¥1,330 +税**

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!



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 **¥1,380 +税**

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。

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



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

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 ¥1,330 +税

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
国産豚バラ肉使用

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ

ネギ塩カルビ重 ¥1,380 +税

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。

焼もの ---- ごはん、サラダ、豚汁付

Soy sauce broiled pork on the rice
国産豚バラ肉使用

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 ¥1,380 +税

自慢のタレに漬け込んだ国産バラ肉を香ばしく焼き上げました。

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 ¥1,380 +税

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。

揚もの ---- ごはん、サラダ、豚汁付

揚もの

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 (170g) ¥1,430 +税

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 ¥1,430 +税

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 (120g) ¥1,380 +税

柔らかいヒレカツをサクッと揚げています。

SET DRINK
セットドリンク 200+税

- ・アイ스티ー
- ・アイスカフェオレ
- ・ジャスミン茶
- ・アップルジュース
- ・アイスコーヒー
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・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
鹿児島六白黒豚使用

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 卵

シューマイ御飯 **¥1,380 +税**

黒ふたや全店で大好評!ごはんが進みます。

麺もの



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
+100円
(税抜)

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ

ざるうどんとミニ黒豚丼 **¥1,300 +税**

冷たいうどんと豚丼。蕎麦に変更できます。



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

そば
1.5倍
+100円
(税抜)

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ 蕎麦

たまねぎ梅そばと豚丼 **¥1,300 +税**

シャキシャキ甘いたまねぎと鹿児島産梅干しがのった和そば。

コンボ ---- ごはん、サラダ、豚汁付

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

¥1,480 +税

人気のコンビ、ボリュームーです!

KIDS PLATE

お子様プレート



お子様<おにぎり>プレート **¥600 +税**

お子様<うどん>プレート **¥650 +税**

お子様<カレー>プレート **¥650 +税**

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 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 200+税

- ・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

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。 六五〇円

Salad w/Korean Seasoned Laver ¥650



⊕ 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。 四〇〇円

Salty kelp & cucumber: ¥400



⊕ 黒豚メンチカツ

スタッフいち押し！溢れ出す肉汁。 六八〇円

Minced pork cutlet: ¥680 (2P)



⊕ しゃぶしゃぶゴマサラダ

黒ぶたや定番のサラダです。 七五〇円(ハーフサイズ 四八〇円)

Jamon serrano: ¥680 salad: ¥750/ half-size ¥480



⊕ 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。
五〇〇円

Deep-fried tofu : ¥500



⊕ 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。七〇〇円

Fried fish balls: ¥700



⊕ 白菜キムチ

テーブルの上にもいつでも。
四〇〇円

Kimchi: ¥400



⊕ 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。
四八〇円

French fries: ¥480



⊕ 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。
五〇〇円

Plum & cartilage: ¥500



⊕ 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。
六〇〇円

Fresh Avocado: ¥600

新 おすめ

Ⓜ KUORIBUTAYA New Recommendations.
はじめました



シェフ 植村 禎

¥700

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。

¥700

黒豚ロースのユツケ風

Seasoned raw pork

ビールのおつまみに！

¥700

豚トロの串カツ

Deep-fried skewered Pork neck

豚トロの角煮を一口トンカツにしました。

¥380

揚げナスの香味ダレ

Deep fried eggplant

あともう一品にぴったり！

価格は税抜表示です。会計時には別途消費税を頂いております。

¥700



串木野直送 寺田屋のつけ揚げ(さつま揚げ)

Fried fish balls

鹿児島の新鮮なお魚だけを使い、ひとつひとつ手作りで作りました。

¥600



アボカドの刺身

Fresh Avocado

女性に大人気のアボカド！鹿児島のご醤油でどうぞ。

¥680



黒豚メンチカツ

Minced pork cutlet: ¥680 (2P)

スタッフいち押し！溢れ出す肉汁。

¥700



黒ぶたやのシューマイ

Chinese dumpling:

黒ぶたや全店で大好評！ごはんが進みます。

価格は税抜表示です。会計時には別途消費税を頂いております。



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。
六八〇円

Broiled pork ribs w/Salty green onion sauce: ¥680



⊕ 特製ダレのモモ焼き

タレをもみ込んで焼き上げました。
六八〇円

Grilled pork Round: ¥680

価格は税抜表示です。会計時には別途消費税を頂いております。



⊕ 黒ぶた鉄板餃子

熱々の鉄板で人気の黒ぶた餃子。四個 六〇〇円

Grilled pork dumpling: ¥600



⊕ 黒ぶた蒸し餃子

溢れる肉汁を想像してください。四個 六〇〇円

Steamed dumplings: ¥600 (4p)



⊕ とろりチーズのトン平焼き

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。八〇〇円

Pork & cheese omelette: ¥800



⊕ 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。七〇〇円

Chinese dumpling: ¥700

吉村醸造

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。六八〇円

Minced pork cutlet: ¥680 (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）¥700

ご飯・麺物

- ごはん・めんもの -



Grilled Pork Rice bowl
soy sauce or salt sauce: ¥500

⊕ 網焼き黒ぶた(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。各五〇〇円



TKG: ¥350

⊕ 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。 三五〇円



Pork & Egg Rice bowl: ¥580

⊕ 豚の玉子とじ丼

みにびつたりなサイズの丼です。 五八〇円



Pork Bibimbap: ¥900

⊕ 黒豚de石焼ビビンバ

みんな大好き石焼ビビンバ。 九〇〇円



Kamatama Udon: ¥450

⊕ 小さい釜たまうどん

鹿児島のだし醤油でどうぞ。 四五〇円



Pork bone broth mini ramen: ¥500

⊕ ミニとんこつラーメン

みに小腹にちょうどいい。 五〇〇円

黒ぶたやの甘味 - かんみ -



⊕ 白くまパフェ

鹿兒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。

五八〇円

Shirokuma Parfait: ¥580



⊕ 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。三〇〇円

Icecream: ¥300



⊕ さくらじま黒糖アイス

本場鹿兒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！

四〇〇円

Brown sugar icecream: ¥400