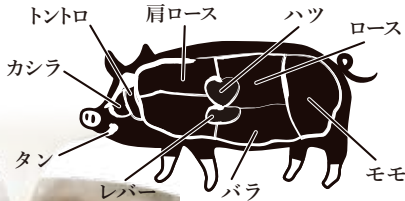


六白黒豚とは・・・

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。



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。



きもつきぐんあいらちゅう
肝属郡吾平町



代表取締役
田中 義和氏

(有) 鎌田養豚

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

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ときが多々ある…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



atre
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)

鹿児島産
六白黒豚
伊勢・ペリコン豚産
バラ
ロース&モモ

¥150



無添加黒ぶたやボン酢

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.



すきだし

季節のおすすめ



濃厚とんこつ



昆布だし



滋味かつおだし



ピリ辛チゲ



鯛だし



ゴマ豆乳



麻辣スープ



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
・ モモ	900 円
・ バラ	700 円
・ 3種盛り合わせ (ロース+バラ+モモ)	1,200 円

・ 菊ちゃんたまご	100 円
・ 豆富	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	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

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

井・重

井 ---- サラダ、豚汁付

重 ---- サラダ、小鉢、豚汁付



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 コマ

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、好きなタレで絡めた名物ぶた丼。

Sauteed pork 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 コマ 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 & Pounded yam w/wasabi rice bowl



選べる具材
とろろ
温玉

アレルギー表示： 豚肉 大豆 卵 コマ 山芋

ネギトロアボカド丼

¥1,330 +税

相性抜群のコンビ。わさび醤油でどうぞ！

Minced raw tuna, avocado rice bowl



選べるタレ
塩レモン
ステーキ

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 コマ 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。

Pork steak & avocado rice bowl



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 コマ 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 w/Kimchi & Mayonnaise



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 コマ 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。よく混ぜてお召し上がり下さい。

Sauteed pork & Pounded yam w/egg yolk rice bowl



国産豚バラ肉使用

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 コマ 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。

Soy sauce broiled pork on the rice



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 コマ リンゴ

焼肉&ネギ塩カルビ重コンボ

¥1,400 +税

人気のコンビを一緒に乗せちゃいました！

Sauteed pork & Broiled Short Rib

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

焼もの ---- ごはん、サラダ、豚汁付

焼もの



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一緒に。

Sauteed pork



カナダ産肩ロース使用

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ

生姜焼きごはん

¥1,380 +税

ごはんがすすみます！

※ハチミツ使用

Pork ginger

揚げもの、コンボ、菜もの ---- ごはん、サラダ、豚汁付

揚げもの



US産ロース使用

おろし
ポン酢
+100円
(税抜)

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 loin cutlet



カナダ産三豚しれ肉使用

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。

Pork Fillet cutlet



US産ロース使用

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 乳製品

鉄板味噌カツごはん

¥1,450 +税

ロースカツの下のキャベツも一緒に。ごはんがすすみます。

Pork loin cutlet w/ Miso sauce



カナダ産三豚しれ肉使用
(ヒレカツ)

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 & Minced pork cutlet

コンボ



・カナダ産肩ロース使用(トンテキ)
・カナダ産三豚しれ肉使用
(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！

Pork steak & Pork fillet cutlet

麺もの



うどん
1.5倍
+100円
(税抜)

※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 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。

※そばにも変更ができます。

Udon & Sauteed pork rice bowl

菜もの



カナダ産バラ肉使用

アレルギー表示： 豚肉 大豆

たっぷり野菜のセイロ蒸しごはん

¥1,380 +税

色とりどりのお野菜と黒豚をおろしポン酢で。

※写真と内容が変わる場合がございます。

Steamed pork & Vegetables

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

KIDS PLATE
お子様プレート



新 おすすめ

① KUORIBUTAYA New Recommendations.
はじめました



シェフ 植村 禎

¥700



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。

黒ぶたわさ

¥580



deep-fried bamboo shoot in soy and mirin broth

この季節の定番メニュー！

筍の揚げ浸し

¥680



Grilled pork loin

自家製西京味噌に漬込んで香ばしく焼き上げました。

肩ロースの西京焼き

¥580



Fried yam

あつあつのホックホック！

長芋のフライ

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。

¥680

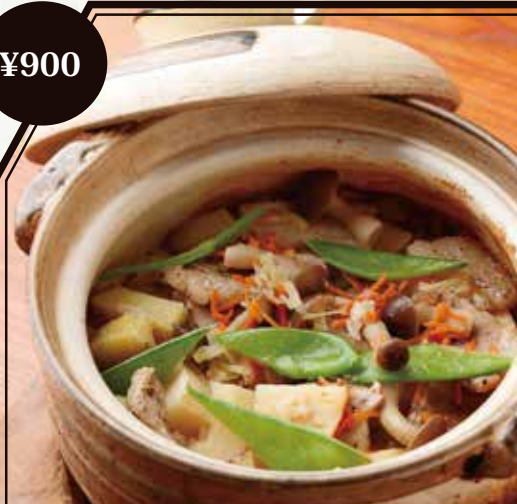


Broiled pork loin w/Yam & Mentaiko

お肉で巻いてお召し上がりください。

黒豚ロースの炙り 長いも明太のせ

¥900



Bamboo shoots rice

筍、豚肉、さつまいもなど具材がたくさん入った土鍋ご飯。

筍の土鍋ごはん

¥580



Steamed Clamw/ Soy sauce butter

スープと一緒にどうぞ！

あさりの醤油バター蒸し

¥550



Anchovy butter potato

皮付きポテトにアンチョビバターをからめました。

アンチョビバターポテト

¥500



Fried blue sprat marinated in spicy vinegar sauce

鹿児島県産のきびなごを使用しました。

きびなごの南蛮漬

¥580



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！

白くまパフェ

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。

前菜・肴

- ぜんさい・さかな -

⊕ 黒ぶたわさ

黒ぶたや最高の一品です！ロース肉を刺身感覚で。
七〇〇円

Raw cooked pork loin: ¥700

⊕ ハモンセラノ盛り

生ハム好きにはたまりません。六八〇円

Jamon serrano: ¥680

⊕ 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

⊕ アンチョビバターポテト

皮付きポテトにアンチョビバターをからめました。五五〇円

Anchovy butter potato: ¥550

⊕ 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。
七〇〇円

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！鹿児島島の
甘醤油でどうぞ。
六〇〇円

Fresh Avocado: ¥600

サラダ - さらだ -



⊕ ピリ辛焼肉サラダ

たっぷり野菜とピリ辛ポークをよく混ぜてどうぞ。
七五〇円

Spicy Yakiniku Salad: ¥750



⊕ 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



⊕ しやぶしやぶゴマサラダ

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）

Boiled pork & sesame salad: ¥750/ half-size ¥480



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ょうちょう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食べて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ひしております。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

焼きものの盛り合わせ

2 種 … 1,250 円

3 種 … 1,680 円



⊕ 肩ロースの西京焼き

自家製西京味噌に漬けて、じっくり焼き上げました。
六八〇円

Grilled pork loin: ¥680



⊕ 豚トロネギ塩焼き

食感の良い豚トロをネギたっぷりの塩ダレで。
六八〇円

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

- 炙りネギ塩カルビ
- 特製ダレのモモ焼き
- 豚トロのネギ塩焼き
- 肩ロースの西京焼き

黒ぶたの逸品 - いっぴん -

US産パークシャー黒豚使用

⊕ ロースとんかつ

やわらかジューシー！揚げ物の王道です。 **九八〇円**

Pork loin cutlet: ¥980

New

⊕ 黒豚ロースの炙り長いも明太のせ

お肉で巻いてお召し上がりください。 **六八〇円**

Broiled pork loin w/Yam & Mentaiko: ¥680

⊕ 黒豚メンチカツ

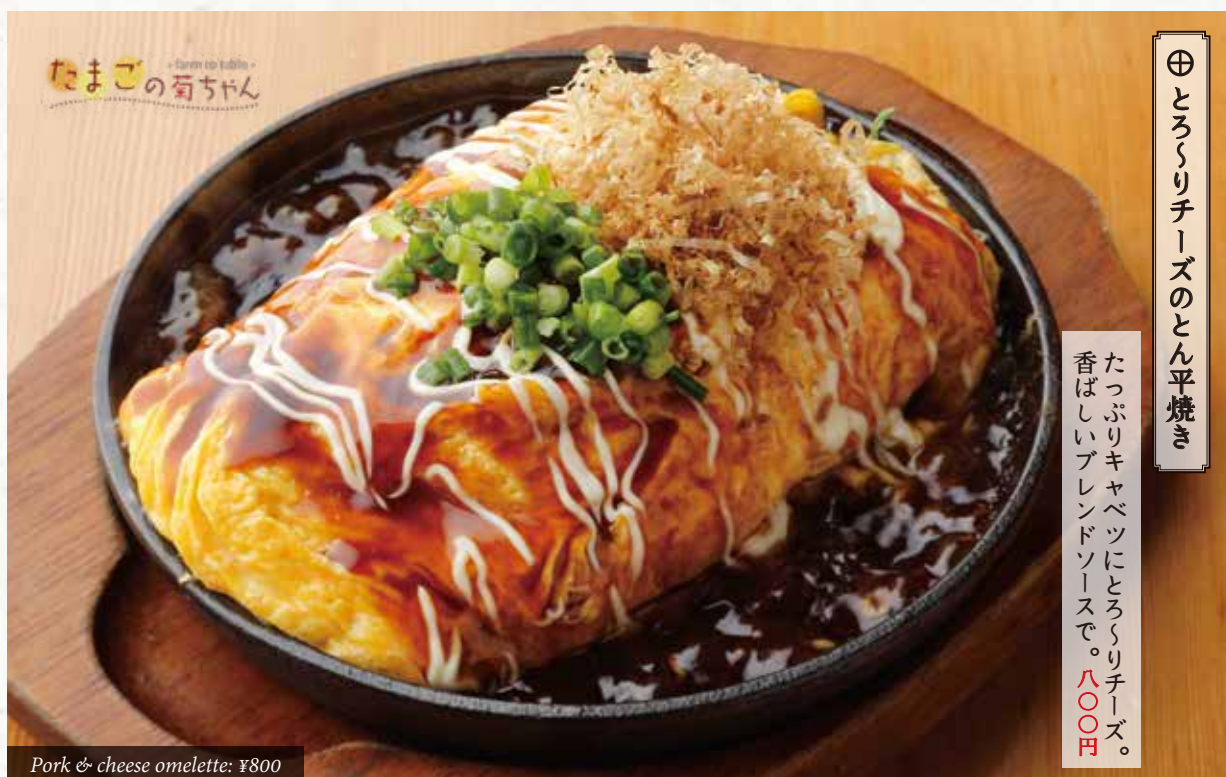
スタツプいち押し！溢れ出す肉汁。 **二個 六八〇円**

Minced pork cutlet: ¥680(2P)

⊕ 揚げナスの香味ダレ

あともう一品にぴったり！ **三八〇円**

Deep fried eggplant: ¥380



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。



全 国で認められている知覧茶を育む大地に菊永エッグファームの農場があります。ここ鹿児島県南九州市の知覧町で1970年（昭和45年）から養鶏業を営んでおります。当時500羽から事業を開始し、現在では72,000羽を飼養するまでになりました。特にニワトリの飼育環境には注意を払い栄養のバランス、安全性に配慮した餌を与え、安心で安全なたまごを生産しています。抜群の空気と抜群の土、そこには未来の食卓を支える環境が整っています。



鹿児島 TKG（たまごかけごはん）¥350



小さい釜たまうどん ¥450



とろ〜りチーズのとん平焼き ¥800



新 鮮な卵は「美味しい」という事を改めて私たちは伝えていきたい。そんな思いを形にするために「たまごの菊ちゃん」はできました。飼料、環境、忘れられてしまった自然本来の姿、そんな環境にこだわって出来た卵は食べた人皆を虜にしてしまうそんな新鮮卵を使った料理をご用意いたしました。素材本来の旨味を楽しめるものからシェフオリジナルのアレンジを加えたものまで、黒ぶたやの「卵料理」ここに完成です。

鶏 卵は栄養価が高く、特に良質な動物性タンパク質を豊富に含むほか、卵黄にはビタミンA、ビタミンD、ビタミンEや、リン、鉄、カルシウムといったミネラルが含まれています。世界的にも動物性のタンパク質の摂取源として一般的な食材です。ベジタリアンにも、無精卵だけは動物を傷つけることなく入手できる食材として、食べてもよいとする主義もあり、中国の精進料理でも使われる例があるようです。

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

ごはん・麺物 - ごはん・めんもの -



黒ぶたやの 甘味

- かんみ -



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。

