

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

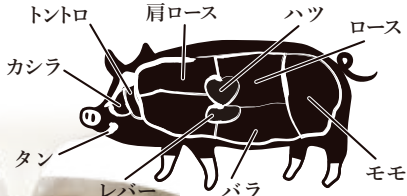
鹿児島産純粋黒豚の中でも流通量の1%にも満たないため、
 幻とも言われる最高クラスのブランドを誇る『六白黒豚』は、
 体に六ヶ所白い部分があるのが特徴。
 餌にサツマイモなどの植物性飼料を配合し、きめが細かく、歯切れが良いお肉です。
 アミノ酸の量が多いため、肉質が柔らかく、ほのかな甘みを持っています。
 また、薬膳同様に、
**美肌効果、疲労回復、風邪予防、
 脂肪燃焼、動脈硬化予防、貧血の予防**
 などの健康作用もあります。



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

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 2,200円

鹿児島産 六白黒豚 ⊕
イスペリコン豚産 追加タレ!
バラ ロース&モモ



¥150

追加タレ

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。

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.



すぎだし



昆布だし



あまのり
アマノリだし



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



濃厚鶏白湯



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



・ロース	1000 円	・たまご	100 円
・モモ	1000 円	・豆富	300 円
・バラ	800 円	・マロニーちゃん	300 円
・3種盛り合わせ (ロース+バラ+モモ)	1300 円	・白髪ネギ	300 円
		・お野菜盛り合わせ	500 円
		・無添加黒ぶたやポン酢	150 円

- ・ 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	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 ステーク

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
- 豚汁おかわり
- 丼の大盛り
- サラダおかわり





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

黒豚ネギ塩カルビ重 **¥1,590**

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。



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

特製黒豚蒲焼重 **¥1,590**

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



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) **¥1,550**

柔らかお肉とサクサク衣。



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) **¥1,500**

柔らかいヒレカツをサクッと揚げています。



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 **¥1,550**

手作りメンチカツと人気のヒレカツ。



Sautéed 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。

蒸し物 ---- ごはん、サラダ、豚汁付



Chinese dumpling
鹿児島六白黒豚使用

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 サバ ゴマ

秋の味覚たっぷり黒ぶた蒸ししゃぶごはん **¥1,550**

キノコ、ナス、カボチャなど今がおいしいお野菜を黒ぶたと一緒に蒸し上げました。



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 **¥1,480**

黒ぶたや全店で大好評!ごはんが進みます。

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 --- 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 **¥1,590**

人気のコンビ、ボリューム満ちです!

麺もの

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



そば 1.5倍 +110円

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ

きのこ黒豚のつけ蕎麦 **¥1,430**

たっぷりのきのこ黒豚が入ったコクのあるスープ。つけ麺スタイルでどうぞ!

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



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きます



そば 1.5倍 +110円

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ

ざるそばとミニ黒豚丼 **¥1,380**

冷たいそば、ミニ丼のセットです。

麺もの

Soba & Sauteed Pork rice bowl



そば 1.5倍 +110円

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ そば 山芋

冷やし揚げナスちからそば&ミニ丼 **¥1,430**

揚げ餅とナスをトッピング。

Soba & Sauteed Pork rice bowl



そば 1.5倍 +110円

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ そば 山芋

冷やし揚げナスきつねそば&ミニ丼 **¥1,430**

甘く炊いたお揚げとナスをトッピング。

好きなミニ丼を
1種類お選びください。



- ・ミニ黒ふた丼(ネギ塩)
- ・ミニ黒ふた丼(醤油)
- ・ミニとろろ丼
- ・ミニそばろ丼(味噌味)
- ・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	バナナ	乳製品
	豚肉	鶏肉	ハチミツ		

■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

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



⊕ 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



⊕ 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)



⊕ 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

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でした。

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酎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井。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 -



Icecream: ¥320

⊕ 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。三二〇円



Brown sugar icecream: ¥450

⊕ 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！
四五〇円

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

