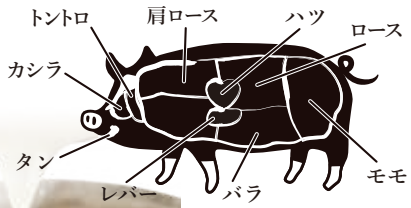
六白黒豚とは・・・

鹿児島県黒豚生産者協議会会員
鹿児島県肝属群吾平町麓３６３８－３
（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。



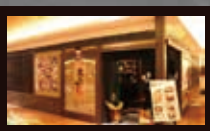
鹿児島市内から桜島フェリーで海を渡り、
錦江湾をぐるりと回遊するように
車で走ることおよそ二時間。
文字通り澄みきった空気。
潤いのある光と緑に囲まれた
文句なしの環境の中に、鎌田養豚場はあります。

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

あつあつ鉄板コンボ

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ 落花生

味噌焼きホルモン & 塩カルビ

プルプルホルモンと厚切りカルビ。 ¥1680

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ

トンテキ醤油バター & 味噌ダレ焼肉

ボリューム No1 !ごはんのおかわり絶対しちゃう一品! ¥1680

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ

生姜焼き & タン塩

人気のコラボレーション! ¥1680

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

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 リンゴ ゴマ

厚切りバラ肉のメガ豚丼 ¥1,780

ピリ辛焼肉タレに漬け込み、香ばしく焼きあげました。

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ 山芋

とろろわさび豚丼 ¥1,380

人気の黒ぶた丼にヘルシーなとろろをのせて。

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。

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ 卵 サバ

キムマヨ黒ぶた丼 ¥1,380

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！

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 ¥1,450

ヘルシーなとろろに卵黄を乗せました。よーく混ぜてお召し上がり下さい。

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

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 ＋220

蒸し物 ---- ごはん、サラダ、豚汁付

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ

黒ぶたネギ塩カルビ重 ¥1,580

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

冬野菜と黒豚の蒸ししゃぶごはん ¥1,580

旬の野菜がたっぷり入ってます。

黒ぶた定食 ---- ごはん、サラダ、豚汁付

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 ¥1,680

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

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 ¥1,680

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

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

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一緒に。

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 鶏肉 ゴマ 卵

石焼き黒豚チゲ豆腐ごはん ¥1,680

黒豚、きのこと大切り豆腐をピリ辛スープで煮込みました。

SET DRINK
セットドリンク 250

- アイスティー
- 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

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 卵

梅大葉おろしかつごはん ¥1,680

サクッと揚がったロースカツにさっぱり薬味をのせました。

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 ¥1,580

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 乳製品 卵

ロースとんかつごはん ¥1,580

柔らかお肉とサクサク衣。

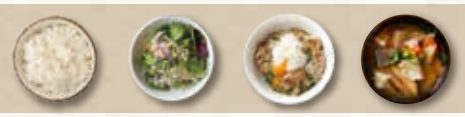
アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ 卵 乳製品

やわらかヒレカツごはん 2貫¥1,580 3貫¥1,780

柔らかいヒレカツをサクッと揚げています。

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



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

■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

麺もの

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ

ざるそばと小丼ぶり
冷たいそば。 ¥1380

※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

ざるうどんと小丼ぶり
冷たいうどん。 ¥1380

※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 卵

柚子胡椒香る、黒豚ときのこのつけそば＆小丼ぶり
旨味が溶け出したつゆに柚子胡椒をお好みでといてお召し上がりいただきます ¥1480

※そば・うどんは同じ鍋で茹でています。

小丼ぶりは
こちらから
お選びください。

・黒ぶた丼（醤油）

・黒ぶた丼（ネギ塩）

・とろろ丼

・TKG

・焼肉丼

新おすすめ

⊕KUORBUTAYA *New Recommendations.*
はじめました

シェフ 植村 禎

¥800

黒ぶたわさ

Raw cooked pork loin

お刺身感覚で黒豚の旨みが口いっぱい広がります。

¥750

鉄板トンテキ・色々キノコのガーリックバターソース

Sauteed pork w/Garlic butter sauce

醤油ベースの特製ソース。

¥800

サクサク根菜サラダ

Root vegetable salad

彩り豊かな冬野菜を特製シーザードレッシングで。

¥700

復活！黒豚ときのこの揚げだし豆腐

Tofu w/Pork &Mushroom

黒豚ときのこのエキスが溶け出した甘めのお味です。

¥680

黒ぶた小籠包

Soup dumpling

アツアツをどうぞ！

¥880

黒豚ｄｅチヂミ

Pork Korean pancake

外はカリッと中はモッチリ、さっぱりピリ辛ダレで！

¥750

ネギまみれ豚タン塩

Beef tongue w/salt and green onions

ニンニクとゴマ油が効いたスタミナ焼き！

¥750

ピリ辛水餃子

oiled gyoza

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！

¥380

バニラアイスと大学芋

Vanilla Icecream & Candied sweet potatoes

バニラアイスとアツアツの自家製大学芋。

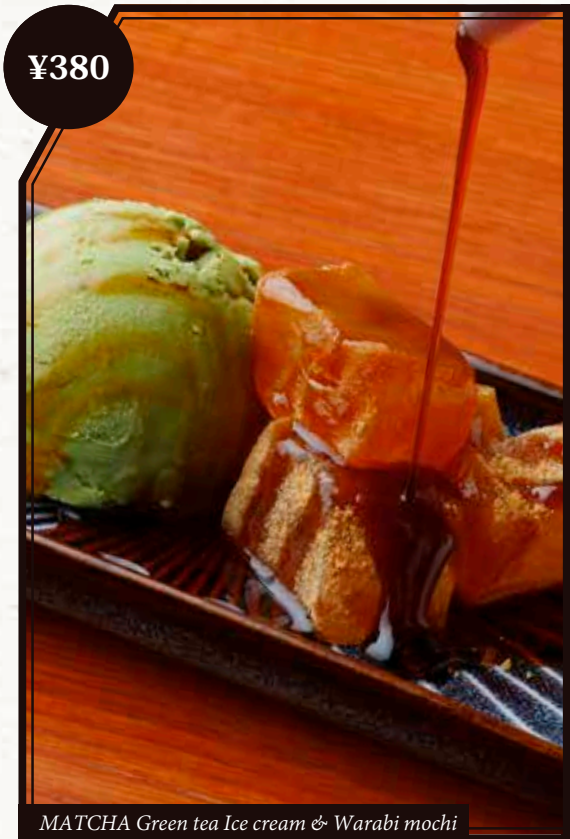
¥380

バニラアイスとりんごのコンポート

Apple compote & Vanilla Ice cream

白ワインで煮た林檎とバニラアイス。

¥380



抹茶アイスとわらびもち ～黒蜜がけ～

MATCHA Green tea Ice cream & Warabi mochi

抹茶アイスとひんやりわらび餅。

APPETIZERS

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

⊕塩昆布たたきゆうり

さっぱり浅漬け風の人気メニュー。四五〇円

Salty kelp & cucumber: ¥450

⊕さっぱりネギ塩やっこ

ヘルシーな豆富とさっぱり塩ダレ。四五〇円

Green onion & tofu: ¥450

⊕どっちゃりネギの厚揚げ

たっぷりのネギと花かつお、鹿児島醤油で。六五〇円

Deep-fried tofu : ¥650

⊕ 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

⊕ キムチきゅうり

ビールにぴったり！ 四八〇円

Kimchi cucumber: ¥480

⊕ 白菜キムチ

テーブルの上にいつでも。 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。 五五〇円

French fries: ¥550

⊕ とりあえず枝豆

ビールのお共に！ 三〇〇円

Edamame: ¥300

SPECIAL DISHS

黒ぶたやの逸品 -いっぴん-

⊕黒ぶたやのシューマイ

アツアツをほおばっちゃいましょ！
七五〇円

Chinese dumpling: ¥750

⊕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

Beef tongue w/salt and green onions: ¥750

⊕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

⊕ジャンボ黒ぶた蒸し餃子

溢れる肉汁を想像してください。 四個 七〇〇円

Steamed dumplings: ¥680 (4p)

⊕ジャンボ黒ぶた焼き餃子

熱々の鉄板で人気の黒ぶた餃子。 四個 七〇〇円

Grilled pork dumpling: ¥700

⊕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 (2P): ¥700

⊕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

RICE

※ごはんはすべて宮城県産ひとめぼれ使用

ご飯・麺物 - ごはん・めんもの -

⊕網焼き黒ぶた丼(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。各五五〇円

Grilled Pork Rice bowl
soy sauce or salt sauce: ¥550

⊕TKG(たまごかけごはん)

特製だしつゆが美味しさを引き立たせます。四〇〇円

TKG: ¥400

⊕ミニとんこつラーメン

〆に小腹にちょうどいい。五五〇円

Pork bone broth mini ramen: ¥550

⊕〆の板そば

〆最後にさっぱりと。八〇〇円

Soba: ¥800

DESSERT

黒ぶたやの甘味 -かんみ-

⊕抹茶アイスとわらびもち ～黒蜜がけ～

抹茶アイスとひんやりわらび餅。 三八〇円

MATCHA Green tea Ice cream & Warabi mochi : ¥380

⊕ガトーショコラ ～バニラアイス添え～

しっとり濃厚な仕上がりです。 四八〇円

Gateau chocolate w/vanilla ice cream : ¥480

⊕バニラアイスとりんごのコンポート プリン

白ワインで煮た林檎とバニラアイス。 三八〇円

Apple compote & Vanilla Ice cream : ¥380

⊕バニラアイスと大学芋

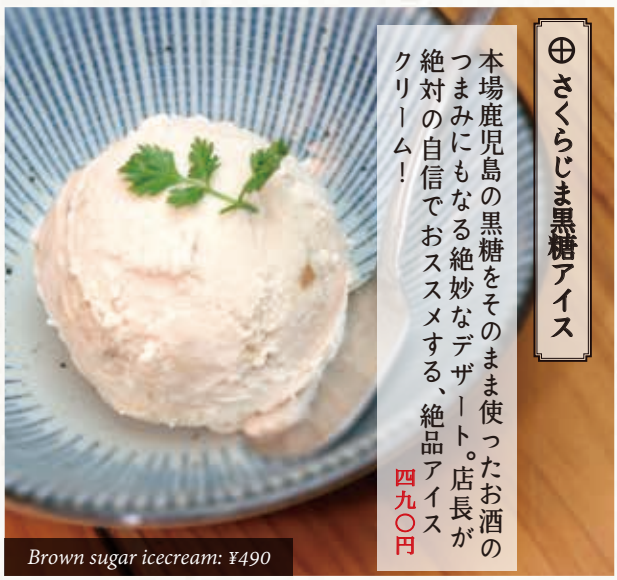
バニラアイスとアツアツの自家製大学芋。 三八〇円

Vanilla Icecream & Candied sweet potatoes : ¥380

⊕アイス(バニラ・抹茶・ヨーグルト・スタッフおすすめアイス)

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！ 四九〇円

Brown sugar icecream: ¥490