

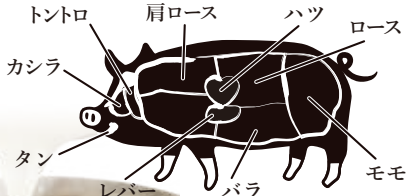
六白黒豚とは・・・

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

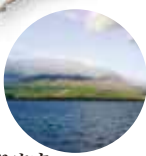
鹿児島産純粋黒豚の中でも流通量の1%にも満たないため、
 幻とも言われる最高クラスのブランドを誇る『六白黒豚』は、
 体に六ヶ所白い部分があるのが特徴。
 餌にサツマイモなどの植物性飼料を配合し、きめが細かく、歯切れが良いお肉です。
 アミノ酸の量が多いため、肉質が柔らかく、ほのかな甘みを持っています。
 また、薬膳同様に、
**美肌効果、疲労回復、風邪予防、
 脂肪燃焼、動脈硬化予防、貧血の予防**
 などの健康作用もあります。



きもつきぐんあいらちよつ
肝属郡吾平町



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 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



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

あつあつ 鉄板 フニボ



井・重

鹿児島県産
六白黒豚使用

わんこそば、
うどん
+250円



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井

¥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。

わんこそば、
うどん
+250円



選べるタレ
ネギ塩
しゅうじょう



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 山芋

とろろわさび豚井

¥1,380

人気の黒ぶた井にヘルシーなとろろをのせて。

わんこそば、
うどん
+250円



選べるタレ
ネギ塩
しゅうじょう



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ

網焼き黒ぶた井 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井。

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 +250

丼 ---- サラダ、豚汁付 **重** ---- サラダ、小鉢、豚汁付



わんこそば、
うどん
+250円

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!



わんこそば、
うどん
+250円

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。よく混ぜてお召し上がり下さい。

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

季節のお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。

SET DRINK
セットドリンク **250**

- ・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

黒ぶた定食 ---- ごはん、サラダ、豚汁付

鹿児島 黒ぶた定食



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 山芋 鶏肉 ゼラチン リンゴ

黒豚三種の網焼きととろろごはん ¥1,780

特製ダレで漬けたバラ、ネギ塩タン、味噌ダレロースの盛り合わせ。

焼もの ---- ごはん、サラダ、豚汁付



串カツor
ヒレカツ
お選び下さい

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 卵

黒ぶたやの満足定食 ¥1,880

選べる揚げ物、炙り味噌焼きロース、焼売と色々な味が楽しめます。

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 ¥1,480

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。

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



揚もの



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

柔らかいヒレカツをサクッと揚げています。 3貫 ¥1,780

SET DRINK
セットドリンク 250

- ・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

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

Soba

“うどん”に変更
できます！

そば
1.5倍
+150円

かきあげ丼→
梅しらす丼に
変更できます

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ エビ

黒豚南蛮せいろそばと春のかき揚げ丼

濃厚出汁のつけそばとサクッと揚げたかき揚げ丼。 ¥1580

※そば・うどんは同じ鍋で茹でています。



そば
1.5倍
+150円

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。



うどん
1.5倍
+150円

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。

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

Ⓢ KUORIBUTAYA New Recommendations.
はじめました



シェフ 植村 禎

¥800



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。

黒ぶたわさ

¥780



Onion Salad

たっぷりオニオンスライス、オニオンドレッシングで！

黒豚オニオンサラダ

¥600



串カツ

Deep-fried skewers

1本300円で追加できます。

¥700



Steamed lettuce with pork ribs

レタスの食感が残る様に軽く蒸したレタスにバラ肉を巻きました。

蒸しレタスの豚バラ焼き

¥800



小海老とシラスのべっうどん

Udon w/Peperoncino & small shrimp & whitebait

程良い塩味のペペロンチーノをうどんどうぞ！

¥780



新じゃがのそぼろあん

Potato w/ Japanese Meat Sauce

甘めのおあんをからめました。

¥650



ホクホク新じゃがのり塩バター

Potato w/Seaweed & salt & butter

一口食べたら止まらなくなります！

¥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!

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。四八〇円

Salty kelp & cucumber: ¥480



⊕ 薬味たっぷり冷奴

鹿児島ブレンド醤油で！ 四八〇円

Tofu: ¥480



⊕ どっちらりネギの厚揚げ

たっぷりのネギと花かつお、鹿児島醤油で。六八〇円

Deep-fried tofu: ¥680



Fried fish balls: ¥780

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

⊕ 串木野直送 寺田屋のつけ揚げ(さつま揚げ)



Kimchi cucumber: ¥500

ビールにぴったり！ 五〇〇円

⊕ キムチきゅうり



Kimchi: ¥450

テーブルの上にもいつでも。四五〇円

⊕ 白菜キムチ



French fries: ¥580

みんな大好きフライドポテト。五八〇円

⊕ フライドポテト 塩味orガーリック



Edamame: ¥300

ビールのお共に！ 三〇〇円

⊕ とりあえず枝豆

黒ぶたやの逸品

- いっぴん -



⊕ 黒ぶたやのシューマイ

アツアツをほおばつちやいましてよ!
八〇〇円

Chinese dumpling: ¥800



⊕ 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



⊕ ジャンボ黒ぶた焼き餃子

熱々の鉄板で人気の黒ぶた餃子。四個 七五〇円

Grilled pork dumpling: ¥750



⊕ ジャンボ黒ぶた餃子(焼き・蒸し)

溢れる肉汁を想像してください。四個 七五〇円

Dumplings: ¥750 (4p)



⊕ とろろりチーズのとん平焼き

たっぷりキャベツにとろろりチーズ。香ばしいブレンドソースで。八八〇円

Pork & cheese omelette: ¥880



⊕ 黒豚メンチカツ

スタッフいち押し！溢れ出す肉汁。七五〇円

Minced pork cutlet (2P): ¥750

ご飯・麺物

- ごはん・めんもの -



⊕ 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。各六〇〇円

Grilled Pork Rice bowl
soy sauce or salt sauce: ¥600



⊕ TKG(たまごかけごはん)

鰹節をのせた特製TKG!
四〇〇円

TKG: ¥400



⊕ ミニとんこつラーメン

みに小腹にちょうどいい。六〇〇円

Pork bone broth mini ramen: ¥600



⊕ めの板そば

め最後にさっぱりと。八〇〇円

Soba: ¥800

黒ぶたやの甘味 - かんみ -



MATCHA Green tea Ice cream & Warabi mochi : ¥380

⊕ 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



Gateau chocolate w/vanilla ice cream : ¥480

⊕ 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



Vanilla Icecream & Candied sweet potatoes : ¥380

⊕ バニラアイスと大学芋

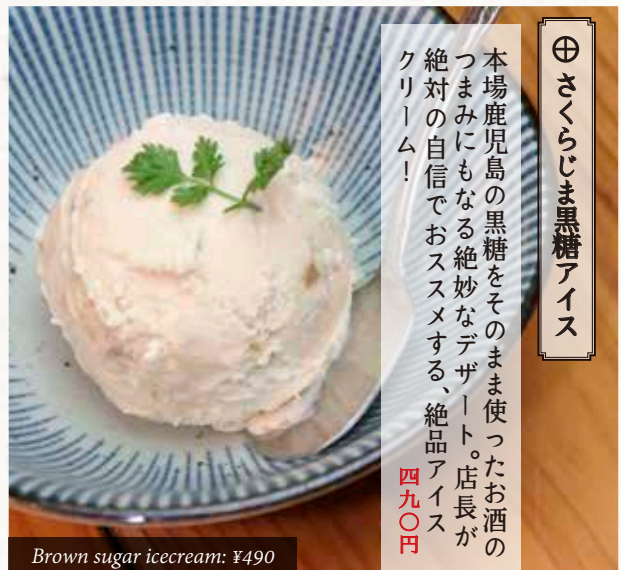
バニラアイスとアツアツの
自家製大学芋。 三八〇円



Icecream: ¥320〜

⊕ 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〜



Brown sugar icecream: ¥490

⊕ さくららじま黒糖アイス

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! 四九〇円