

鹿児島県産六白黒豚とは？

～普通の豚との違い～

	 一般的な豚	 六白黒豚
【生育期間】	6ヶ月	比べると… 少し長め 8ヶ月以上
【生まれる頭数】	12頭	比べると… 少し少なめ 6～8頭
【出荷する大きさ】	100kg	比べると… 少し軽め 70～80kg
【食べてる餌】	パンくず、大麦等	サツマイモ、栗、海草 他
【生産地】	世界各地	希少！ 鹿児島県内 (証明された豚のみ)

普通の豚に比べ「六白黒豚」の特徴は…

1. 肉の繊維が繊細なので歯切れがよく「やわらかい」
2. 溶解温度が高いため脂が「さっぱり」
3. 中性糖やアミノ酸が多く肉の「旨味・甘味」が強い
4. 飼料・生育環境が違うので豚肉特有の「臭みがない」

だから美味しいんです!!!!
ぜひ美味しい「黒ぶた」を知ってください!!

by. 生産者の皆さま & 黒ぶたやスタッフ一同



(有) 録田養豚
代表取締役
田中義和氏

おすすめ

ごはん、サラダ、豚汁付

【アレルギー】ゴマドレッシング・・・小麦/卵/豚肉/りんご/ゴマ



アレルギー表示：豚肉 小麦 大豆 ゴマ 卵 サバ リンゴ

黒ぶたの満足定食

角煮、メンチカツ、蒸ししゃぶ。おいしいところの詰め合わせ! ￥1,980



おろし
ポン酢
+110円

アレルギー表示：豚肉 小麦 大豆 ゴマ 卵 乳製品

特選六白黒豚とんかつ（数量限定）

上質の黒豚の甘みを感じられます。 ￥1,980

無料!

- ・丼のご飯大盛り
- ・サラダおかわり
- ・定食ご飯おかわり
- ・豚汁おかわり



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



セット
ドリンク

+200

- ・各種ジュース(アップル、ぶどう、グレープフルーツ)
- ・アイスコーヒー

・アイスカフェオレ

・アイ스티ー

・ウーロン茶

・ジャスミン茶

鉄板

ごはん、サラダ、豚汁付

【アレルギー】ゴマドレッシング・・・小麦/卵/豚肉/りんご/ゴマ



カナダ産肩ロース、バラ肉使用

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!

¥1,680



カナダ産肩ロース使用(生姜焼き)

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ 鶏肉 ゼラチン

生姜焼き&タン塩

人気のコラボレーション!

¥1,680



アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ 鶏肉 ゼラチン 落花生

味噌焼きホルモン&塩カルビ

ブルブルホルモンと厚切りカルビ。

¥1,680



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

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。

¥1,680

無料!

- ・サラダおかわり
- ・定食ご飯おかわり
- ・豚汁おかわり



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

揚もの

ごはん、サラダ、豚汁付

【アレルギー】ゴマドレッシング・・・小麦 / 卵 / 豚肉 / りんご / ゴマ



アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ 乳製品 卵

特選六白黒豚とんかつ（数量限定） ¥1,980

上質の黒豚の甘みが感じられます。



US産ロース肉使用

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ 乳製品 卵

とんかつごはん ¥1,580

柔らかお肉とサクサク衣。



US産ロース肉使用

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 乳製品 ゴマ 卵

とんかつ&黒豚メンチごはん ¥1,850

柔らかとんかつとジューシーメンチ。

セット
ドリンク

+200

- ・各種ジュース(アップル、ぶどう、グレープフルーツ)
- ・アイスコーヒー
- ・アイスカフェオレ

・アイ스티ー

・ウーロン茶

・ジャスミン茶

丼もの

サラダ、豚汁付



無料!

- ・丼のご飯大盛り
- ・サラダおかわり
- ・豚汁おかわり



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

【アレルギー】ゴマドレッシング・・・小麦/豚肉/りんご/ゴマ



セット
ドリンク

+200

- ・各種ジュース(アップル、ぶどう、グレープフルーツ)
- ・アイスコーヒー

・アイスカフェオレ

・アイ스티ー

・ウーロン茶

・ジャスミン茶

お重

サラダ、豚汁、小鉢付



アレルギー表示： 豚肉 小麦 大豆 ゴマ 卵 サバ

網焼き黒豚そぼろ重

¥1,680

味噌味のそぼろと醤油味の網焼きの合い盛り重です。



アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 鶏肉 ゼラチン

黒豚ネギ塩カルビ重

¥1,680

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。

KIDS PLATE

お子様プレート

好きなジュース
& おもちや付



※付け合せが変わる場合がございます

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 豚肉 リンゴ サバ オレンジ パナナ 乳製品 鶏肉

好きなジュースをお選びください

- ブドウ
- アップル
- カルピス

無料！

- ・丼のご飯大盛り
- ・お重のご飯大盛り
- ・サラダおかわり
- ・豚汁おかわり



追加
トッピング

・温玉/生卵/とろろ/キムチ +150

・わんこそば・わんうどん +250

麺もの

サラダ、小井ぶり付 ※そば・うどんは同じ鍋で茹でています。



小井ぶりは、
こちらからお選びください。



・醤油黒ふた井



・ネギ塩黒ふた井



・とろろ井



・TKG



・焼肉井

セット ドリンク

+200

- ・各種ジュース(アップル、ぶどう、グレープフルーツ)
- ・アイスコーヒー
- ・アイスカフェオレ

・アイ스티ー

・ウーロン茶

・ジャスミン茶

OSUSUME

おすすめ



⊕ 黒豚角煮と野菜のセイロ蒸し

珍しい蒸し角煮です。お野菜はゴマダレで食べても◎ **七〇〇円**



⊕ じゃがいもソーセージの粒マスタード炒め

豚肉専門店のジャーマンポテト。 **七五〇円**

⊕ オニオンリング



わさび塩がおすすめです。 六八〇円

⊕ 彩り野菜のミモザシーザーサラダ



春らしいサラダの登場！厚切りカルビが入っています。 七五〇円

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



⊕ 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



⊕ どっちやりネギの厚揚げ

たっぷりのネギと花かつお、鹿児島醤油で。六八〇円



⊕ 揚げナスの香味ダレ

あともう一品にぴったり！ 四八〇円



⊕ 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て作りました。 **七八〇円**



⊕ キムチきゅうり

ビールにぴったり！ **五八〇円**



⊕ 白菜キムチ

テーブルの上にもいつも。 **四五〇円**



⊕ 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。 **五八〇円**



⊕ とりあえず枝豆

ビールのお共に！ **三〇〇円**



⊕ たつぷりネギと黒豚のナムル風

おつまみにもお食事のお供にも！ **六八〇円**

黒ぶたやの逸品 - いっぴん -





⊕ 特製ダレのモモ焼き

タレをもみ込んで焼き上げました。
七八〇円



⊕ 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



⊕ 黒ぶた小籠包

アツアツをどうぞ！
七五〇円



⊕ ピリ辛水餃子

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！
七五〇円



⊕ とろろチーズのとん平焼き

たっぷりキャベツにとろろチーズ。
香ばしいブレンドソースで。
八八〇円

ご飯・麺物 - ごはん・めんもの -



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

⊕ 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。各六〇〇円



⊕ ミニとんこつラーメン

めに小腹にちょうどいい。六〇〇円

Pork bone broth mini ramen: ¥600



⊕ TKG(たまごかけごはん)

鯉節をのせた特製TKG!
四〇〇円

TKG: ¥400

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。 四五〇円



⊕ 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。 五〇〇円



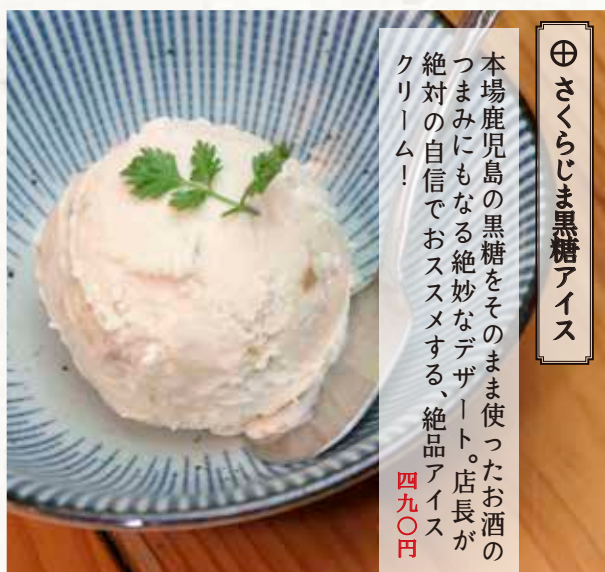
⊕ バニラアイスと大学芋

バニラアイスとアツアツの
自家製大学芋。 四五〇円



⊕ アイス(バニラ・チョコレート・
ストロベリー・抹茶)

お食事の後にどうぞ。 三三〇円



⊕ 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! 四九〇円