

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



カナダ産バラ肉使用(豚巻きフリット)

アレルギー表示: 豚肉 小麦 大豆 ゴマ 卵 リンゴ 乳製品

黒ぶたの満足定食

生姜焼き、梅肉おろしカルピ、豚巻きフリットの盛り合わせ。

¥1,980



おろし
ボン酢
+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

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

・アイスティー

・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



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

揚げもの

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



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

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



わんこそば +250円

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 サバ 鶏肉 ゼラチン
網焼き黒ぶた丼 温玉のせ ￥1,400
とろ〜りたまごを絡めてどうぞ!



わんこそば +250円

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 卵 サバ
キムマヨ黒豚丼 ￥1,400
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 +250円

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 サバ 山芋
黒ぶたとろろ月見丼 ￥1,500
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。



わんこそば +250円

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 サバ 鶏肉 ゼラチン
とろろわさび豚丼 ￥1,400
人気の黒ぶた丼にヘルシーなとろろをのせて。

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



わんこそば
+250円

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ リンゴ

厚切りカルビのメガ豚丼 ¥1,850

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
+250円

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 山芋 サバ 鶏肉 ゼラチン

とろろゴーやぶた丼 ¥1,500

夏らしいさっぱりとした丼。



わんこそば
+250円

アレルギー表示: 豚肉 大豆 小麦 鶏肉 ゴマ ゼラチン

薬味たっぷり揚げなすおろし豚丼 ¥1,500

レモンを絞ってさっぱりと!

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 ¥700

お子様〈うどん〉プレート ¥750

お子様〈カレー〉プレート ¥750

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
- カルピス
- アップル

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

麺もの

サラダ、小丼ぶり付 ※そば・うどんは同じ鍋で茹でています。



そば 1.5倍 +180円

“うどん”に変更できます！

選べる小丼

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ 卵 サバ 鶏肉 ゼラチン

揚げなすみぞれそば&選べる小丼

人気のそばが再登場！

¥1,650



そば 1.5倍 +180円

“うどん”に変更できます！

選べる小丼

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ 山芋 卵 鶏肉 ゼラチン

とろろ月見のせいろそば&選べる小丼

とろろと卵黄をたっぷり絡めてお召し上がりください。

¥1,650



そば 1.5倍 +180円

選べる小丼

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ 鶏肉 ゼラチン 卵

ざるそば&選べる小丼

冷たいそば。

¥1,450



うどん 1.5倍 +180円

選べる小丼

アレルギー表示： 豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ 鶏肉 ゼラチン

ざるうどん & 選べる小丼

冷たいうどん。

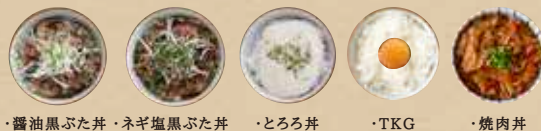
¥1,450

無料！

- ・丼のご飯大盛り
- ・サラダおかわり



小丼ぶりは、こちらからお選びください。



・醤油黒ふた丼・ネギ塩黒ふた丼・とろろ丼・TKG・焼肉丼

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

・アイスティー

・ウーロン茶

・ジャスミン茶

OSUSUME

おすすめ



⊕ たっぷり香味野菜と黒豚の冷しゃぶ

さっぱり青じそドレッシングで。

八〇〇円



⊕ 冷奴 (ネギ塩・オクラ・キムチ・薬味)

好きなお味で。

五五〇円

⊕ 黒豚と夏野菜のサラダ

旬の野菜と炙ったカルビのサラダ。 八〇〇円



⊕ 黒豚にんにく七味炒め

お酒のアテに最高です！ 八〇〇円



⊕ 黒ふたやのゴーヤチャンプルー

ゴーヤのほろ苦さがクセになります！ 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で作りました。 **七八〇円**



⊕ 白菜キムチ

テーブルの上にもいつでも。 **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**



⊕ キムチきゅうり

ビールにぴったり！ **五八〇円**

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



⊕ 冷製ビリ辛水餃子

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



⊕ とろろチーズのトン平焼き

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 -



⊕ 網焼き黒ふた井(小)

醤油ダレ／塩ダレ

香ばしく焼き上げた黒ふたを、お好きな
タレで絡めた名物黒ふた井。

七五〇円



⊕ ミニとんこつラーメン

メに小腹にちょうどいい。六〇〇円



⊕ TKG(たまごかけごはん)

鰹節をのせた特製TKG!

四〇〇円

黒ぶたやの 甘味 - かんみ -



⊕ 抹茶アイスとわらびもち
（黒蜜かけ）

抹茶アイスとひんやり
わらび餅。
四五〇円



⊕ ガトールショコラ
（バナラアイス添え）

しつとり濃厚な仕上がりです。
五〇〇円



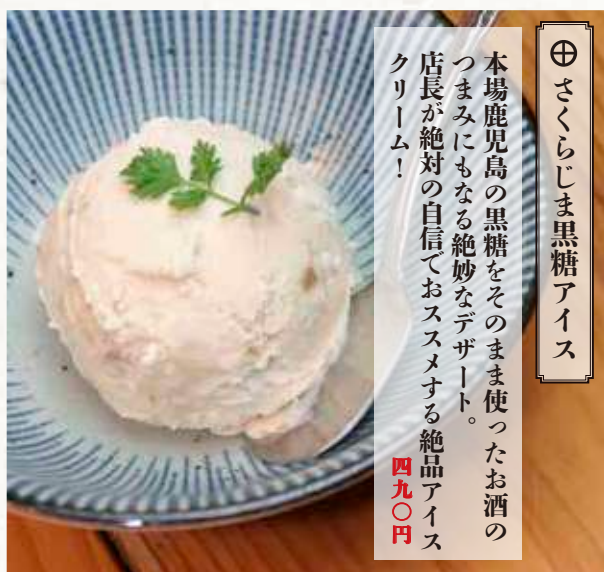
⊕ バナラアイスと大学芋

バナラアイスとアツアツの
自家製大学芋。
四五〇円



⊕ アイス
（バナラ・ショコレート・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

本場鹿児島県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