夏!辛!旨! 黒ぶた定食

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

追加トッピング
・温玉/生玉子 アボカド/トロロ ＋110
・ミニそば・ミニうどん ＋220

Deep fried Pork w/chili sauce

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ 卵 リンゴ

黒ぶたのチリソースごはん ¥1,480

黒ぶたの竜田揚げをチリソースで絡めました。

Gapao rice

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ

黒ぶたdeガパオライス ¥1,480

タイの代表的な料理を黒ぶたでアレンジしました、ライムをギュッと絞ってどうぞ!

Mapo Rice

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ

黒ぶた石焼きマーボーごはん ¥1,480

ピリ辛麻婆ソースに大きめの豆富と夏野菜をのせました!

Sauteed pork

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ リンゴ

黒ぶた鉄板焼肉ごはん ¥1,480

厚切りの黒ぶたカルビを網で焼いてからピリ辛のタレで仕上げました。

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

追加トッピング

・温玉/生玉子 アボカド/トロロ	＋110
・ミニそば・ミニうどん	＋220

セットドリンク ＋110

・各種ジュース(アップル、オレンジ、グレープフルーツ) ・アイスコーヒー ・ランチビール +¥350
・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 ・ランチハイボール +¥250

デザート

・アイスクリーム各種 ¥320
(バニラ/ストロベリー/ヨーグルト/チョコレート)
・黒糖アイス ¥450

鹿児島六白黒豚肉

サラダ、豚汁付

Pork ginger

アレルギー表示：豚肉 大豆 ゴマ 小麦
たっぷりネギの鉄板ポークジンジャー ¥1,580
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

鹿児島六白黒豚ロース肉使用

Sauteed pork

アレルギー表示：豚肉 大豆 ゴマ 小麦
自家製西京味噌の炙り焼き ¥1,580
鹿児島の味噌、麦味噌を使用し甘めの味に仕上げました、黒豚と相性抜群です

鹿児島六白黒豚ロース肉使用

Soy sauce broiled pork
on the rice

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ
特製バラ蒲焼き重 ¥1,500
自慢のタレに漬け込んだ国産バラ肉を香ばしく焼き上げました。

鹿児島産六白黒豚バラ肉使用

Broiled Short Rib
w/scallion salt sauce on the rice

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ
ネギ塩カルビ重 ¥1,500
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。

鹿児島産六白黒豚バラ肉使用

丼

サラダ、豚汁付

鹿児島六白黒豚肉

Choice :
Soy sauce or
Scallion salt sauce

Sauteed pork & Pounded yam
w/wasabi rice bowl

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ 山芋 サバ
とろろわさびぶた丼 ¥1,280
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 卵 ゴマ サバ 山芋
黒ぶたとろろ月見丼 ¥1,380
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。

Choice :
Soy sauce or
Scallion salt sauce

Choice :
with or without
half boiled egg on the top.

Sauteed
pork rice bowl

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ サバ
網焼き黒ぶた丼 ¥1,100
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。
網焼き黒ぶた丼 温玉のせ ¥1,180
とろ〜りたまごを絡めてどうぞ！

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 ¥1,350
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！

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 ¥1,400
ガテン系どんぶり！ほおばっちゃいましょう！

Choice :
Steak sauce or
Lemon salt sauce

Pork steak & avocado
rice bowl

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 ¥1,380
厚みのある肩ロース肉とアボカドに、特製ソース。

カナダ産肩ロース肉使用

無料!

・丼のご飯大盛り
・定食ご飯おかわり
・サラダおかわり
・豚汁おかわり

追加トッピング

・温玉/生玉子 アボカド/トロロ	＋110
・ミニそば・ミニうどん	＋220

セットドリンク ＋110

・各種ジュース(アップル、オレンジ、グレープフルーツ) ・アイスコーヒー ・ランチビール +¥350
・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 ・ランチハイボール +¥250

デザート

・アイスクリーム各種 ¥320
(バニラ/ストロベリー/ヨーグルト/チョコレート)
・黒糖アイス ¥450

揚もの

ごはん、サラダ、豚汁付

Pork loin cutlet

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 乳製品 ゴマ

ロースとんかつごはん（170g） ¥1,480
柔らかお肉とサクサク衣。

US産ロース使用

Pork Fillet cutlet

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ 乳製品

やわらかヒレカツごはん（120g） ¥1,480
柔らかいヒレカツをサクッと揚げてます。

カナダ産三元豚ヒレ肉使用（ヒレカツ）

Pork Fillet cutlet &
Minced pork cutlet

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ

ヒレカツ&メンチカツのWカツごはん ¥1,480
手作りメンチカツと人気のヒレカツ。

カナダ産三元豚ヒレ肉使用（ヒレカツ）

コンボ

ごはん、サラダ、豚汁付

Pork steak &
Pork fillet cutlet

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 ¥1,550
人気のコンビ、ボリューミーです!

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）

Sauteed pork &
Minced pork cutlet

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 卵 ゴマ リンゴ

焼肉&黒豚メンチカツコンボ ¥1,480
人気の組み合わせ。オススメです!

カナダ産バラ肉使用（焼肉）

蒸しもの

ごはん、サラダ、豚汁付

Steamed dumpling

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 卵

シューマイ御飯 ¥1,380
黒ぶたや全店で大好評!ごはんが進みます。

鹿児島六白黒豚使用

Steamed pork &
Vegetables

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 サバ ゴマ

黒ぶた蒸ししゃぶごはん ¥1,450
1度ボイルして余分な脂を落とした黒ぶたと6種類の野菜をせいろで蒸し上げました。

※写真と内容が変わる場合がございます。

鹿児島産六白黒豚バラ肉使用

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

追加トッピング

・温玉/生玉子 アボカド/トロロ	＋110
・ミニそば・ミニうどん	＋220

麺もの

Soba w/onion & plum pork bowl

アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ 蕎麦

玉ねぎと梅の和そばとミニ黒豚丼 ¥1,380
シャキシャキ甘い玉ねぎと梅干しがのった和そば。 そばのみ¥1,080

※そば・うどんは同じ鍋で茹でています。

Soba & Sauteed Pork rice bowl

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 ¥1,280
冷たいそば、ミニ丼のセットです。 そばのみ¥980

※そば・うどんは同じ鍋で茹でています。

Udon & Sauteed Pork rice bowl

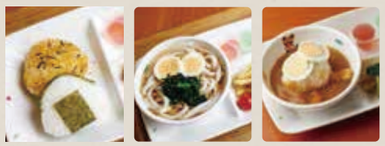
アレルギー表示：豚肉 大豆 小麦 ゴマ サバ

ざるうどんとミニ黒豚丼 ¥1,280
冷たいうどん、ミニ丼のセットです。 うどんのみ¥980

※そば・うどんは同じ鍋で茹でています。

KIDS PLATE お子様プレート

お好きな ジュース & おもちゃ付



※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 ハチミツ リンゴ サバ オレンジ バナナ 乳製品 鶏肉

お好きなジュースをお選びください
● オレンジ ● グレープフルーツ
● アップル ● カルピス

⊕ 鹿児島産　六白黒豚とは

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（ろっぱくくろぶた）』は、
その名の通り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。

鹿児島名産・幻の六白黒豚を使用した丼ぶりは五種類！

肝属郡吾平町
きもつきぐんあいらちょう

鹿児島県黒豚生産者協議会会員
(有)鎌田養豚

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。

(有)鎌田養豚
代表取締役 田中義和氏

Pork Shubu shubu

アレルギー表示：豚肉

黒ぶたバラしゃぶごはん ¥1,580
おひとり様限定のしゃぶしゃぶごはん。黒ぶたバラと野菜のうまみを堪能してください。

名物⊕ 鹿児島産 六白黒豚

ランチしゃぶしゃぶセット

ロース+モモ+バラ+季節のお野菜+お好きなスープ2種
+〆の一品（・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 1,900円

スペイン×イベリコ豚産 バラ

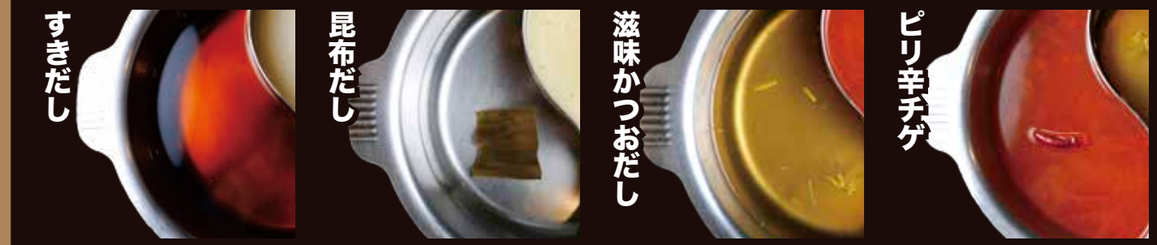
鹿児島六白黒豚⊕ぶた ロース&モモ

期間限定!!

追加タレ ￥150

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 ¥1,900
Thin slices of pork and vegetables parboiled in hot soup.

黒ぶた⊕や LUMINE TACHIKAWA

追加メニュー

・ロース	1000 円
・モモ	1000 円
・バラ	800 円
・3種盛り合わせ（ロース+バラ+モモ）	1300 円
・たまご	100 円
・豆富	300 円
・マロニーちゃん	300 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
・水餃子	400 円
・さつまいも	300 円
・モッツァレラスライス	400 円

チョイ足し無料
・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 ・自家製ゴマだれ
・大根おろし

おすすめ 逸品料理

黒豚メンチカツ
スタッフいち押しメニュー！
溢れ出す肉汁
2個 ¥700

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
¥430

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
一つ一つ手作りで作りました
¥750

黒ぶた蒸し餃子
溢れる肉汁を想像してください
4個 ¥680

白菜キムチ
テーブルの上にいつでも
¥450

コラーゲン梅なんこつ
コリコリ食感の軟骨
コラーゲンたっぷりです
¥550

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
¥500

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
¥430

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。
¥700

どっちゃりネギの厚揚げ
たっぷりのネギと花かつお
¥600 /ハーフサイズ ¥380

黒ぶた⊕や
ルミネ立川店