

春のおすすめ!

選べる6種の麺と 小籠包・ミニ黒ぶた丼のセット

¥1,381
(税込み ¥1,520)



黒ぶたや
自慢の
六白黒豚丼!

熱々
ジューシー!
本格小籠包

自由に選べる!
6種の
麺メニュー



お好きな麺をお選び頂けます!

Udon
w/ sea bream

鯛だしうどん

特定原材料:
乳、ごま、豚肉、卵、
そば、大豆、小麦、
さば

温

Soba
w/ pounded yum
& raw egg yolk

とろろ月見そば

特定原材料:
乳、ごま、豚肉、卵、
そば、大豆、小麦
山芋

温

Ramen
in yuzu flavored soup

柚子塩らーめん

特定原材料:
乳、ごま、豚肉、卵、
そば、大豆、小麦、鶏肉、
ゼラチン

温

Cold pork shabu-shabu
& salad udon

冷しゃぶ
サラダうどん

特定原材料:
乳、豚肉、そば、
ごま、大豆、小麦

冷

Soba
w/ mushroom &
vegetable tempura

旬の野菜と茸の
天ぷらそば

特定原材料:
乳、ごま、豚肉、卵
そば、大豆、小麦

冷

Cold noodle
with
chili spiced

冷やし坦々麺

特定原材料:
乳、ごま、豚肉、鶏肉、そば、
卵、大豆、小麦、くるみ、落花生

冷

・Rice・Salad・Miso soup・Tofu・Warabi-mochi included.
 ・釜炊きごはん・サラダ・自家製豚汁・なめ茸豆腐・わらび餅 付き



ごはん・サラダ・豚汁 おかわり自由!

※ 食材の仕入れ状況により一部内容に変更がある場合がございます



■ お選び下さい
 Choice of ;
 Soy sauce
 Leek Salt sauce
 Chili miso sauce

醤油だれ
 or
 ネギだれ
 or
 辛味噌だれ

名物 鹿児島県産 六白黒豚使用
 Sautéed Roppaku pork & half boiled egg rice bowl
網焼き六白黒ぶた丼 温玉のせ
 ¥1,200 (税込み ¥1,320)

香ばしく焼き上げた六白黒豚を特製ダレ、とろ〜り卵と絡めて!
 特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま / 乳

Sautéed Roppaku pork, punded yam & wasabi rice bowl
六白黒豚 とろろわさび丼
 ¥1,200 (税込み ¥1,320)

ヘルシーなとろろを乗せて。
 特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 山芋 / 乳

Avocado, half boiled egg & sautéed Roppaku pork rice bowl
六白黒豚 温玉アボカド丼
 ¥1,254 (税込み ¥1,380)

とろ〜り卵とアボカド。
 特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 卵 / 乳

Avocado, pounded yam & sautéed Roppaku pork rice bowl
六白黒豚 とろろアボカド丼
 ¥1,254 (税込み ¥1,380)

お好みでわさびをつけて。
 特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / 山芋 / ごま / 卵



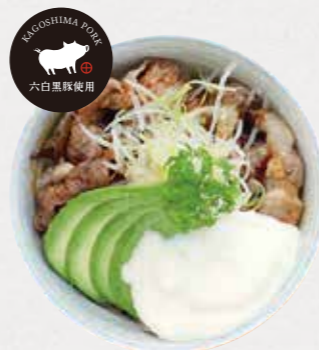
Pickled plum, shiso & sautéed Roppaku pork rice bowl
六白黒豚 梅しそ丼
 ¥1,200 (税込み ¥1,320)

しその香りと、梅の塩味が豚の甘さを引き立てます!
 特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / ごま / 乳



Kimchi, cheese & sautéed Roppaku pork rice bowl
六白黒豚 キムチチーズ丼
 ¥1,254 (税込み ¥1,380)

濃厚なチーズとキムチの相性抜群!
 特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / さば / 乳 / ごま



Extra toppings
トッピング ¥100 (税込み ¥110)



からだも喜ぶ! ヘルシー定食



New!

鹿児島県産 六白黒豚使用
マヨネーズ不使用、揚げないポーク南蛮!
 Sautéed pork with tofu tartar sauce set
六白黒豚ロースの南蛮風 豆腐のタルタルソース
 ¥1,345 (税込み ¥1,480)

マヨネーズ不使用、豆腐を使ったヘルシーなタルタルソースの揚げないポーク南蛮!
 特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / ごま / 乳

鹿児島県産 六白黒豚使用
ノンオイル ゆずドレッシング使用!

Boiled egg, avocado & grilled pork salad set
ゆで卵とアボカド グリルポークのおかずサラダ
 ~ノンオイルゆずドレッシングで~
 ¥1,436 (税込み ¥1,580)

野菜たっぷり六白ロース肉を大根おろしでヘルシーに
 特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / 乳 / ごま



New!

セットドリンク ¥100 (税込み ¥110)
 Set Drinks

…ホットでのご用意は致しかねます、ご了承下さい

- ・アイスコーヒー Iced Coffee
- ・アイスカフェラテ Iced Cafe Latte
- ・アップルジュース Apple Juice
- ・オレンジジュース Orange Juice
- ・アイスティー Iced Tea
- ・ウーロン茶 Oolong Tea
- ・ジャスミン茶 Jasmine Tea
- ・グレープフルーツジュース Grapefruit Juice

・Rice・Salad・Miso soup・Tofu・Warabi-mochi included.
 ・釜炊きごはん・サラダ・自家製豚汁・なめ茸豆腐・わらび餅 付き



ごはん・サラダ・豚汁 おかわり自由!

※ 食材の仕入れ状況により一部内容に変更がある場合がございます



鹿児島県産 六白黒豚使用

Roppaku kurobuta pork loin cutlet set
六白黒豚
 ロースとんかつごはん
¥1,663 (税込み ¥1,830)

六白黒豚特有の脂の甘みをご堪能下さい!

特定原材料:
 豚肉/大豆/小麦/卵/ごま/乳/りんご

Extra toppings
トッピング ¥100 (税込み ¥110)



アボカド
 Avocado



温玉
 Half boiled egg



キムチ
 Kimchi



とろろ
 Pounded yam



鹿児島県産 六白黒豚使用

Roppaku kurobuta pork loin cutlet w/ sweet miso sauce
六白黒豚 味噌カツごはん
¥1,663 (税込み ¥1,830)

甘めの味噌だれの香りがたまりません。

特定原材料:
 豚肉/大豆/小麦/卵/りんご/ごま/乳

Roppaku kurobuta pork loin cutlet w/ grated daikon turnip
六白黒豚 おろしロースとんかつごはん
¥1,663 (税込み ¥1,830)

たっぷりの大根おろしでさっぱりと。

特定原材料:
 豚肉/大豆/小麦/卵/ごま/乳/りんご



鹿児島県産 六白黒豚使用

鹿児島県産 六白黒豚使用

Roppaku kurobuta pork loin cutlet w/ cheese demiglace sauce
六白黒豚 チーズデミカツごはん
¥1,663 (税込み ¥1,830)

特製デミグラスとチーズのダブルソースで。

特定原材料:
 豚肉/大豆/小麦/卵/ごま/乳



鹿児島県産 六白黒豚使用

Roppaku kurobuta pork garlic steak set
六白黒豚のガーリックステーキごはん
¥1,663 (税込み ¥1,830)

六白黒豚の美味しさを堪能して下さい。

特定原材料:
 豚肉/大豆/小麦/乳/ごま



セットドリンク
 Set Drinks **¥100 (税込み ¥110)**

… ホットでのご用意は致しかねます、ご了承下さい

・アイスコーヒー
 Iced Coffee

・アイスカフェラテ
 Iced Cafe Latte

・アップルジュース
 Apple Juice

・オレンジジュース
 Orange Juice

・アイスティー
 Iced Tea

・ウーロン茶
 Oolong Tea

・ジャスミン茶
 Jasmine Tea

・グレープフルーツジュース
 Grapefruit Juice

- ・ Rice ・ Salad ・ Miso soup ・ Tofu ・ Warabi-mochi included.
- ・ 釜炊きごはん ・ サラダ ・ 自家製豚汁 ・ なめ茸豆腐 ・ わらび餅 付き



ごはん・サラダ・豚汁 おかわり自由!

Extra toppings
トッピング ¥100 (税込み ¥110)



アボカド
Avocado



温玉
Half boiled egg



キムチ
Kimchi



とろろ
Pounded yam

※ 食材の仕入れ状況により一部内容に変更がある場合がございます

選べるミックスフライ定食

柔らかヒレカツと海老フライ、さらにもう1種類の
お好きな揚げ物が選べる、大満足ミックスフライ定食が登場!



Pork tenderloin cutlet, fried prawn
& Asparagus roll cutlet

柔らかヒレカツ&海老フライ
+ アスパラ巻きカツごはん

¥1,481 (税込み ¥1,630)

特定原材料:
豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / りんご / ごま / 乳 / えび



Pork tenderloin cutlet, fried prawn & Asparagus roll cutlet

柔らかヒレカツ&海老フライ + アジフライごはん

¥1,481 (税込み ¥1,630)

豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / りんご / ごま / 乳 / えび

Pork tenderloin cutlet, fried prawn & Asparagus roll cutlet
柔らかヒレカツ&海老フライ + カキフライごはん

¥1,481 (税込み ¥1,630)

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / りんご / ごま / 乳 / えび / 牡蠣



Pork tenderloin cutlet, fried prawn & Asparagus roll cutlet

柔らかヒレカツ&海老フライ + クリームコロッケごはん

¥1,481 (税込み ¥1,630)

特定原材料: 豚肉 / 鶏肉 / 大豆 / 小麦 / 卵 / りんご / ごま / 乳 / えび / かに / ゼラチン



カナダ産
豚ロース

Pork ginger set

豚生姜焼きごはん

¥1,272 (税込み ¥1,400)

ロース肉を贅沢に4枚も!

特定原材料:
豚肉 / 大豆 / 小麦 / 乳 / ごま

鹿児島県産 六白黒豚使用
Steamed Roppaku kurobuta pork shabu shabu
& sauteed pork rice bowl set

六白黒豚の蒸ししゃぶと
ミニ六白黒ぶた丼

¥1,345 (税込み ¥1,480)

蒸すことにより甘みを増したお肉と野菜、
ミニ六白黒ぶた丼のコラボ!

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / 乳 / ごま



鹿児島県産
六白黒豚使用

鹿児島県産 六白黒豚使用

Udon & soba, seasonal tempura & sauted pork rice bowl set
うどんと蕎麦の2種せいろとミニ六白黒ぶた丼
季節の天ぷら付き

¥1,318 (税込み ¥1,450)

人気のそばとうどんに、
名物の黒ぶた丼を合わせた最高の組み合わせ!

特定原材料: 豚肉 / 大豆 / 小麦 / 乳 / そば / ごま

※天ぷらは仕入れ状況により食材が変わることがございます



鹿児島県産
六白黒豚使用

セットドリンク
Set Drinks ¥100 (税込み ¥110)

… ホットでのご用意は致しかねます、ご了承下さい

・アイスコーヒー
Iced Coffee

・アイスティー
Iced Tea

・アイスカフェラテ
Iced Cafe Latte

・ウーロン茶
Oolong Tea

・アップルジュース
Apple Juice

・ジャスミン茶
Jasmine Tea

・オレンジジュース
Orange Juice

・グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

名物 鹿児島県産
六白黒豚しゃぶしゃぶセット



お一人様 **¥1,682**
 (税込み ¥1,850)

- 鹿児島産 六白黒豚 (ロース / モモ / バラ)
- 季節のお野菜盛合せ
- お好きなスープ2種
- ごはん または 〆の一品

※ 画像はイメージです

追加メニュー / Extra

六白黒豚ロース Pork loin	880	マロニーちゃん Dried MALONIE noodle	330	水菜 Potherb mustard	250	ノのつけめん 1人前 Chinese noodle	330
六白黒豚モモ Pork ham	770	豆腐 Tofu	250	豆苗 Bean seedlings	250	ノのうどん 1人前 Udon	330
六白黒豚バラ Pork belly	825	白髪ねぎ Japanese leek	250	もやし Bean sprouts	250	ノのそば 1人前 Soba	330
お肉3種盛合せ (ロース / バラ / モモ) Pork loin / ribs / ham set	1,320	レタス Lettuce	250	えのき Enoki mushrooms	250	ノの雑炊 1人前 (たまご、薬味付き) Rice & egg 'Zosui' set	330
水餃子 (5個) Gyoza	330	白菜 Chinese cabbage	250	しめじ Shimeji mushrooms	250	ごはん Rice	220
		千切りキャベツ Shredded cabbage	250	きくらげ Kikurage mushrooms	250	生卵 Raw egg	110

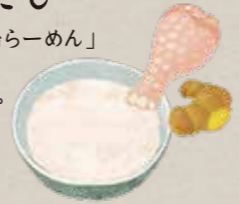
● 各種薬味 (豆板醤、おろしにんにく、おろし生姜、わさび、柚子胡椒) は無料
 FREE : Toban-jan (Chili paste), Garlic paste, Ginger paste, Wasabi, Yuzu chili pepper

表示価格は全て税込みです。

・ お好きなしゃぶしゃぶスープ 2種をお選び下さい。
 Please choose 2 kind of shabu shabu soup from below.

● 鶏白湯だし

おすすめメ 「鶏白湯らーめん」
 まろやかで
 クリーミーな味わい。
 Chicken stock
 soup



● さっぱりゆず塩だし

おすすめメ 「ゆず塩とろろそば」
 ゆずの効いた
 塩ベースのさっぱりスープ。
 Citrus & salt
 soup



● 滋味かつおだし

おすすめメ 「玉子雑炊」
 鹿児島定番の
 しゃぶしゃぶスタイル。
 Bonito soup



● 刻み昆布だし

おすすめメ 「玉子うどん」
 定番のしゃぶしゃぶスタイル。
 KONBU
 kelp stock soup



● 鯛だし

おすすめメ 「鯛だし雑炊」
 鯛のだしがしっかり効いた、
 飲み干したくなる味わい。
 Seabream
 stock soup



● ピリ辛チゲ

おすすめメ 「辛ラーメン」
 ピリッと辛味の効いた
 スープが
 クセになります！
 Hot CHIGE
 soup



● 季節のスープ

季節ごとにおすすめのスープをご用意。
 本日の内容はスタッフまで
 お尋ね下さい！
 Seasonal
 recommended
 soup



・ 釜炊きごはん または 〆を1品お選び下さい。

Please choose Rice or one of [ramen noodle, udon noodle, soba noodle, zosui rice set].

・ ごはん ・ らーめん ・ うどん ・ そば ・ 雑炊 (たまご、薬味付き)

Rice Ramen noodle Udon noodle Soba noodle ZOSUI rice set (rice & raw egg)

・ 各種薬味は無料です

Spiced are free.

・ 豆板醤 ・ おろしにんにく ・ おろし生姜 ・ わさび ・ 柚子胡椒

Doubanjiang (Chinese blood bean chili paste) Grated garlic Grated ginger Wasabi Yuzu kosho (Japanese citrus flavored green chili paste)

Side menu

サイドメニュー (お時間 10分~頂戴致します)

※ 食材の仕入れ状況により一部内容に変更がある場合がございます



Cucumber w/ salted kelp
塩昆布たたききゅうり
さっぱり浅漬け風。
¥500 (税込み ¥550)



Tofu w/ scallion salt sauce
さっぱりネギ塩やっこ
ヘルシーな豆腐にさっぱり塩ダレ。
¥500 (税込み ¥550)



Avocado & prosciutto
アボカドと生ハムの刺身
生ハム好きにはたまりません。
¥500 (税込み ¥550)



Fried potato
サクサクフライドポテト
みんな大好き!
¥600 (税込み ¥660)



Kimch
白菜キムチ
テーブルの上いつでも。
¥500 (税込み ¥550)



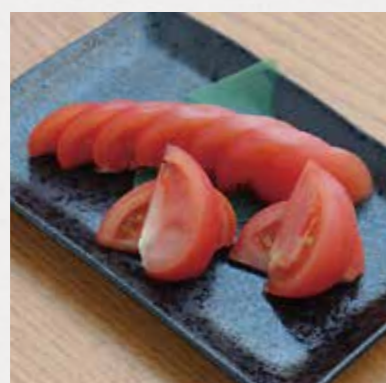
Chicken cartilage w/ umeboshi sauce
コラーゲン梅なんこつ
コリコリ食感が楽しい!
¥500 (税込み ¥550)



Steamed pork soup dumplings
小籠包
自家製ラー油ボン酢で!
¥655 (税込み ¥720)



Steamed pork gyoza
黒ぶた蒸し餃子
溢れる肉汁!
¥655 (税込み ¥720)



Chilled fresh tomato
冷やしトマト
旬のトマトをシンプルに。
¥500 (税込み ¥550)



Prosciutto
山盛りプロシュート
生ハム好きにはたまりません。
¥682 (税込み ¥750)



Fried tofu
揚げたて厚揚げ 薬味のせ
たっぷりの葱と花カツオ、鹿児島醤油で。
¥500 (税込み ¥550)



Minced pork cutlet
黒ぶたのメンチカツ (2P)
スタッフ一押し!! 肉汁たっぷり。
¥600 (税込み ¥660)



KIDS PLATE

お子様プレート

ジュースとおもちゃ付き!

Kid's plate (Curry & rice set or Udon set)

ジュースをお選びください ●オレンジ ●アップル

- ・カレープレート
- ・うどんプレート

各 **681円**
(税込み 750円)

アレルギー表示: 大豆 小麦 卵 ゴマ
リンゴ サバ オレンジ 乳製品

※付け合せが変わる場合がございます

甘味



Today's icecream
本日のアイス
¥345 (税込み ¥380)



Brown sugar icecream
さくらじま黒糖アイス
¥500 (税込み ¥550)



Warabi mochi
わらび餅
¥227 (税込み ¥250)



Sesame ANKO ball
胡麻だんご
¥537 (税込み ¥580)



Gateau chocolat
ガトーショコラ
¥491 (税込み ¥540)



定食 をご注文のお客様に!
¥100 optional drinks for Lunch set menu

お得な セットドリンク
100円 (税込み110円)



・アイスコーヒー
Iced Coffee

・ウーロン茶
Oolong Tea

・アップルジュース
Apple Juice

・アイスティー
Iced Tea

・ジャスミン茶
Jasmine Tea

・オレンジジュース
Orange Juice

・アイスカフェラテ
Iced Cafe Latte

・グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

… ホットでのご用意は致しかねます、ご了承下さい

お飲みもの

ビール

- キリン 一番搾り生 ジョッキ ¥600 (税込み ¥660)
グラス ¥400 (税込み ¥440)
- キリン クラシックラガー (中瓶) ¥700 (税込み ¥770)
- キリン 零ICHI (ノンアルコール) ¥400 (税込み ¥440)

ハイボール

- ハイボール ¥500 (税込み ¥550)
- ジンジャーハイボール ¥600 (税込み ¥660)
- コークハイボール ¥600 (税込み ¥660)

サワー

- ALL ¥500 (税込み ¥550)
- レモンサワー
 - ゆずみつサワー
 - パインサワー
 - 緑茶ハイ
 - グレープフルーツサワー
 - カルピスサワー
 - ウーロンハイ
 - 紅茶ハイ
 - シークァーサーサワー
 - マンゴーサワー
 - ジャスミンハイ

ソフトドリンク

- ALL ¥300 (税込み ¥330)
- ウーロン茶
 - コーラ
 - オレンジジュース
 - メロンソーダ
 - アイスティー
 - ジンジャーエール
 - グレープフルーツジュース
 - マンゴースカッシュ
 - ジャスミン茶
 - カルピス
 - りんごジュース
 - パインスカッシュ
 - 緑茶