

D I N N E R
T I M E

黒十
神戸本店・夜のおしながき



自然薯の団子揚げ



自然薯の生とろろ



漬けマグロの自然薯山掛け

j i n e n j y o

自然薯

山野に自生する日本原産の「自然薯」は黒十の一番のこだわり。
山芋の王様と言われ、粘り気が強く旨みが凝縮されています。

- ◆ 自然薯と長芋のお造り食べ比べ 920円
(税込 1,012円)

- ◆ 自然薯の団子揚げ 880円
(税込 968円)
まるでお餅のような食感がたまりません。しょうが醤油でどうぞ！

- ◆ 自然薯の生とろろ 600円
(税込 660円)
自然薯とろろの何とも言えないモチモチの食感は、他では味わえません。

- ◆ 漬けマグロの自然薯山掛け 880円
(税込 968円)

- ◆ 自然薯あんかけの揚げ出し豆腐 770円
(税込 847円)



本日のお造り盛合せ 5種



長芋ふわとろオムレツ 博多明太子



黒十 軟骨入りつくね焼き

appetizer

一品料理

お酒のあてに、ひと手間こだわった一品料理。

- ◆ 本日のお造り盛合せ 3種 1人前/1,200円
(税込1,320円)
 - ◆ 5種 1人前/1,800円
(税込1,980円)
- ※お造りは2名様からのご注文となります
- ◆ 黒十名物 ねばとろサラダ 1,030円
(税込 1,133円)
長芋やオクラなどを入れた素材感たっぷりの自家製ドレッシングでお召し上がり下さい。
 - ◆ 長芋フライドポテト 黒山椒 730円
(税込 803円)
 - ◆ ネバとろ海鮮ばくだん 900円
(税込 990円)
 - ◆ 長芋のふわとろオムレット 博多明太子 800円
(税込880円)
 - ◆ 黒十 軟骨入りつくね焼き 680円
(税込 748円)
 - ◆ 淡路産牛の自家製ローストビーフ 1,500円
(税込 1,650円)



自然薯むかごとトウモロコシの天ぷら



モッツアレラチーズと大葉の包み揚げ

fried and grilled dishes

焼き物 / 揚げ物

- ◆ 本日の一夜干し 塩焼きで 800円～
(税込 880円～)
- ◆ 淡路鶏の溶岩焼 1,200円
(税込 1,320円)
- ◆ 神戸牛の溶岩焼 3,500円
(税込 3,850円)
- ◆ 但馬鴨の溶岩焼 2,100円
(税込 2,310円)
- ◆ 自然薯むかごとトウモロコシの天ぷら 940円
(税込 1034円)
- ◆ 黒十鶏もも肉の唐揚げ 900円
(税込 990円)
- ◆ モッツァレラチーズと大葉の包み揚げ 730円
(税込 803円)
- ◆ 自然薯むかごの素揚げ 730円
(税込 803円)



n a b e

お鍋

自慢の味噌出汁で旬の素材を炊き、すりおろした自然薯を回し入れて仕上げる、人気のお鍋。メには雑炊やおうどんをご用意いたしました。

⊕ 三元もち豚の自然薯とろろ味噌鍋

1人前/2,300円
(税込 2,530円)

群馬県産上州三元もち豚
お野菜
ひらたけ
豆腐
自然薯とろろ

⊕ 本鴨ロースの自然薯とろろ味噌鍋

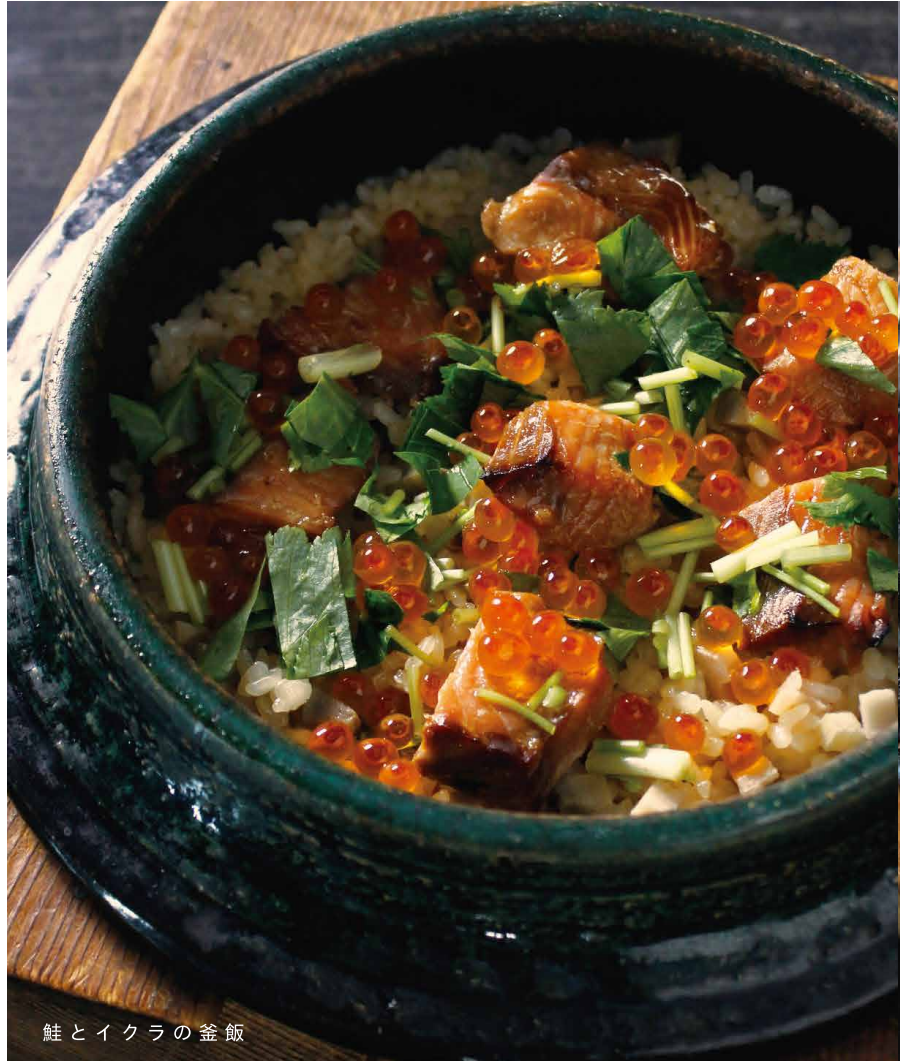
1人前/2,800円
(税込 3,080円)

青森県産本鴨ロース
青森県産本鴨つくね
お野菜・ひらたけ
豆腐
自然薯とろろ

※ 鍋は2名様からのご注文となります

⊕ メの雑炊orうどんorチーズリゾット

1人前/520円
(税込 572円)



鮭とイクラの釜飯



丸ごと一本焼穴子の釜飯

k a m a m e s h i

釜飯

季節の食材と厳選されたお米を、専用の釜を使い、ご注文いただいてから丁寧にじっくりと炊き上げる、黒十名物の釜飯。

✦ 鮭とイクラの釜飯

黒十定番の鮭とイクラの親子釜飯です。

一釜 / 2,480円

(税込 2,728円)

✦ 丸ごと一本焼穴子の釜飯

丸ごと1本使った穴子の香ばしさ漂う釜飯です。

一釜 / 2,680円

(税込 2,948円)

✦ 季節の釜飯

※別紙をご覧ください。

釜飯はご注文頂いてから炊き上げますので40分程お時間頂戴いたします。

✦ 釜めしにかける 自然薯とろろ

330円

(税込 363円)

shime

もの

- ⊕ 自然薯とろろご飯(自然薯とろろ/麦ごはん/大根汁) 800円
(税込 880円)
- ⊕ 黒十名物 荒削り大根汁 340円
(税込 374円)

dessert

甘味

- ⊕ ほうじ茶アイスの最中 600円
(税込 660円)
- ⊕ 季節のプリン 460円
(税込 506円)
- ⊕ 季節のシャーベット 420円
(税込 462円)

お飲み物

D
R
I
N
K

灘の日本酒

黒十では、歴史ある“灘”の全11の蔵元から日本酒をお取り寄せ。
1本1本異なる味わいをぜひ、飲み比べてみてください。

西郷 / 蔵元「沢の鶴」



やまだにしき

◆ 純米 山田錦

米屋を営む初代喜兵衛が酒造りをしたことが始まり。米の柔らかい旨みの特徴。

グラス(90ml) 540円 (税込 594円)
一合 1,090円 (税込 1,199円)

魚崎郷 / 蔵元「櫻正宗」



みやみずのはな

◆ 特別純米 宮水の華

灘の宮水を発見し、酒造りに貢献した蔵元。淡麗で辛口のお酒。

グラス(90ml) 580円 (税込 638円)
一合 1,170円 (税込 1,287円)

魚崎郷 / 蔵元「浜福鶴」



くそう やまだにしき

◆ 純米吟醸 空蔵 山田錦

ピンと筋の通った切れの良いフルーティーな香りと味わいのお酒。

グラス(90ml) 660円 (税込 726円)
一合 1,320円 (税込 1,452円)

魚崎郷 / 蔵元「千代田蔵 道灌」



ちよだくら

◆ 特別純米生原酒 千代田蔵 フクノハナ

洋ナシを彷彿させる柔らかな吟醸香と、米の旨みが広がります。

グラス(90ml) 660円 (税込 726円)
一合 1,320円 (税込 1,452円)

魚崎郷 / 蔵元「松竹梅白壁蔵 宝酒造」



しらかべくら きもと

◆ 白壁蔵 生モト 純米

伝統製法生もと造りを白壁蔵で継承したお酒で、米の旨みが広がります。

グラス(90ml) 540円 (税込 594円)
一合 1,090円 (税込 1,199円)

御影郷 / 蔵元「菊正宗」



こうじょう

◆ 上撰 しぼりたて純米・香醸

みずみずしい果実のような、華やかな香りと共にお米の旨みがふくらみ、ふくやかな余韻を味わえる純米酒。

グラス(90ml) 600円 (税込 660円)
一合 1,210円 (税込 1,331円)



御影郷 / 蔵元「剣菱酒造」

くろまつけんびし

⊕ 黒松剣菱 特撰

濃醇な旨みと酸。一口飲めば
深いコクの世界に引き込まれます。

グラス(90ml) 630円 (税込 693円)

一合 1,260円 (税込 1,386円)



御影郷 / 蔵元「安福又四郎商店」

だいこくまさむね

⊕ 大黒正宗 純米吟醸

キリッとしたきれいな飲み口に、
甘みと旨みが口内に広がる濃い味わい。

グラス(90ml) 690円 (税込 759円)

一合 1,380円 (税込 1,518円)



御影郷 / 蔵元「白鶴」

とうじかん

⊕ 杜氏鑑

杜氏鑑は、杜氏の中でも卓越した
技術を持つ人。芳醇で豊かな味わい。

グラス(90ml) 540円 (税込 594円)

一合 1,090円 (税込 1,199円)



御影郷 / 蔵元「神戸酒心館」

ふくじゅ

⊕ 福寿 純米吟醸

ノーベル賞の晩餐会で飲まれた
フルーティーで柔らかな口当たりのお酒。

グラス(90ml) 720円 (税込 792円)

一合 1,440円 (税込 1,584円)



御影郷 / 蔵元「泉酒造」

こせん

⊕ 琥泉 純米吟醸 無濾過生

華やかな香りとジューシーな
味わい。

グラス(90ml) 690円 (税込 759円)

一合 1,380円 (税込 1,518円)

ビール / ビアカクテル

⊕ 麒麟 一番搾り 樽生

630円
(税込 693円)

⊕ 麒麟 一番搾り 樽生 小

340円
(税込 374円)

⊕ 麒麟 グリーنزフリー
(ノンアルコールビール)

630円
(税込 693円)

⊕ 麒麟 ラガー (中瓶)

690円
(税込 759円)

⊕ シャンディーガフ

680円
(税込 748円)

ハイボール / ウイスキー

⊕ ハイボール

600円
(税込 660円)

⊕ ジンジャーハイボール

600円
(税込 660円)

⊕ コークハイボール

600円
(税込 660円)

⊕ 角瓶

630円
(税込 693円)

⊕ イチローズモルト

810円
(税込 891円)

※お好きな割り方出来ます。スタッフまで。

黒十のレモンサワー

⊕ レモンサワー

600円
(税込 660円)

⊕ 塩レモンサワー

650円
(税込 715円)

⊕ はちみつレモンサワー

650円
(税込 715円)

⊕ ジンジャーレモンサワー

650円
(税込 715円)

梅酒/果実酒

⊕ 黒十 特撰梅酒

兵庫の銘酒、富久錦に漬け込んだ梅酒。
きりっと食事にもぴったり。

730円
(税込 803円)

⊕ あらごし梅酒

梅の果肉をブレンド。
フルーティーな果実味たっぷりの梅酒です。

710円
(税込 781円)

⊕ ゆず酒

香りすっきり、ほのかな甘さのゆず酒です。

710円
(税込 781円)

⊕ いちじく

いちじくならではのやさしい甘みと
独特の香りをとじこめました。

710円
(税込 781円)

⊕ あらごし桃酒

桃の果実実がたっぷり味わせる
贅沢な果実酒です。

710円
(税込 781円)

⊕ かんかん

瀬戸内産の甘夏やはっさく等、
4種類の柑橘の旨みが詰まっています。

710円
(税込 781円)

焼酎

芋

くろきりしま

⊕ 黒霧島 600円
(税込 660円)

さとう

⊕ 佐藤 920円
(税込 1,012円)

麦

いきのはな

⊕ 壱岐の華 610円
(税込 671円)

にかいどう きっちよむ

⊕ 二階堂吉四六 730円
(税込 803円)

かねはち

⊕ 兼八 900円
(税込 990円)

自然薯

⊕ じねんじょ 700円
(税込 770円)

黒糖

さとのあけぼの

⊕ 里の曙 900円
(税込 990円)

ワイン/赤

- ⊕ ロッカ・ルポ・ネロ・プーリア・レッド /
ネグロアマーロ・マルヴァジア ネラ

イタリア/辛口

飲みやすさの中にも程よいコクが印象的。
毎日でも楽しめる、まろやかな風味の赤ワイン。

グラス 630円
(税込693円)

ボトル 3,360円
(税込 3,696円)

ワイン/白

- ⊕ パスクア / ビアンコ・デル・ヴェネト

イタリア/やや辛口

バランス良く、まろやかな白ワイン。

グラス 630円
(税込693円)

ボトル 3,360円
(税込 3,696円)

ソフトドリンク

- ⊕ 烏龍茶

520円
(税込 572円)

- ⊕ ジンジャーエール

520円
(税込 572円)

- ⊕ コーラ

520円
(税込 572円)

- ⊕ オレンジジュース

520円
(税込 572円)

- ⊕ グレープフルーツジュース

520円
(税込 572円)

- ⊕ クランベリージュース

580円
(税込 638円)