

黒十 神戸本店・昼の献立

C O C T E A U K O B E L U N C H T I M E



わかな  
自然薯 若菜御膳

2,280円(税込 2,508円)

黒十ならではの自然薯料理とデザート付きの御膳、  
黒十の魅力をお楽しみいただけます。

⊕ 自然薯料理 2種

自然薯の生とろろ

自然薯のお造り

⊕ 御膳

選べる主菜

下記から1つお選びください

1. 黒十唐揚げ
2. 境産産さばの塩焼き (+税込330円)
3. 鰯と冬大根の煮付け (+税込550円)

小鉢

自然薯とろろ

麦入りご飯

柚子風味の大根汁

香の物

本日のデザート

※季節により食材が変更になる場合がございます

こくとう  
黒十御膳

1,900円 (税込 2,090円)

お好みの主菜が選べる、デザート付きの黒十定番の御膳です。

⊕ 御膳

選べる主菜

下記から1つお選びください

1. 黒十唐揚げ
2. 境港産さばの塩焼き (+税込¥330円)
3. 鯛と冬大根の煮付け (+税込550円)

小鉢

自然薯とろろ

麦入りご飯

柚子風味の大根汁

香の物

本日のデザート

たちばな  
自然薯 橘御膳

2,980円 (税込 3,278円)

黒十自慢の自然薯料理にお造り、デザートも付いた黒十のお料理を存分に味わっていただける贅沢な御膳です。

⊕ 自然薯料理 2種

自然薯の生とろろ

自然薯のお造り

⊕ 本日のお造り

⊕ 御膳

選べる主菜

下記から1つお選びください

1. 黒十唐揚げ
2. 境港産さばの塩焼き (+税込330円)
3. 鯛と冬大根の煮付け (+税込550円)

小鉢

自然薯とろろ

麦入りご飯

柚子風味の大根汁

香の物

本日のデザート

季節  
限定



平日限定

ぶり  
鱈と冬大根の  
煮付け膳

1,980円 (税込 2,178円)

- ✦ 鱈と冬大根の煮付け
- ✦ 小鉢
- ✦ 自然薯とろろ
- ✦ 麦入りご飯
- ✦ 柚子風味の大根汁
- ✦ 香の物

黒十 こだわりの味



自然薯とろろ

山羊の王様『自然薯』を皮ごとすりおろし、特製のお出汁で伸ばしています。自然薯ならではのねばりと味わいをお楽しみ下さい。



柚子風味の大根汁

特製のかつお出汁に荒削りにした大根がたっぷり入った黒十自慢の『大根汁』。ほんのり香る柚子がたまりません。



平日限定

旨味唐揚げ御膳

1,480円  
(税込 1,628円)



平日限定

境港産さばの塩焼き御膳

1,680円  
(税込 1,848円)

黒十名物の唐揚げはとろろとの相性抜群です。

香ばしく焼き上げた境港産の鯖はごはんが進みます。

※当店のご飯は国産米を使用しています