

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
炸野山药团子



自然薯の生とろろ
野山药泥



漬けマグロの自然薯山掛け
野山药泥盖浇腌金枪鱼

野山药

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

⊕ 野山药、家山药刺身双拼 1,012円

自然薯の団子揚げ

⊕ 炸野山药团子 968円

自然薯の生とろろ

⊕ 野山药泥 693円

漬けマグロの自然薯山掛け

⊕ 野山药泥盖浇腌金枪鱼 968円

自然薯あんかけの揚げ出し豆腐

⊕ 野山药馅盖油炸豆腐 847円



本日のお造り盛合せ 5種
本日刺身 5种



長芋ふわとろオムレツ 博多明太子
家山药鱈魚子煎鸡蛋卷



黒十 軟骨入りつくね焼き
加软骨的捏丸子

小吃单品

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

⊕ 本日刺身 3種 ※下单人数限2人以上 1人份 / 1,320円

本日のお造り盛合せ 5種

⊕ 本日刺身 5種 ※下单人数限2人以上 1人份 / 1,980円

黒十名物 ねばとろサラダ

⊕ 家山药秋葵沙拉 1,133円

長芋フライドポテト 黒山椒

⊕ 家山药薯条 803円

ネバとろ海鮮ばくだん

⊕ 海鮮鞆配家山药秋葵 990円

長芋のふわとろオムレツ 博多明太子

⊕ 家山药鱈鱼子煎鸡蛋卷 880円

黒十 軟骨入りつくね焼き

⊕ 加软骨的捏丸子 748円

淡路産牛の自家製ローストビーフ

⊕ 淡路牛烤牛肉 1,650円



自然薯むかごとトウモロコシの天婦羅
野山药零余子玉米天妇罗

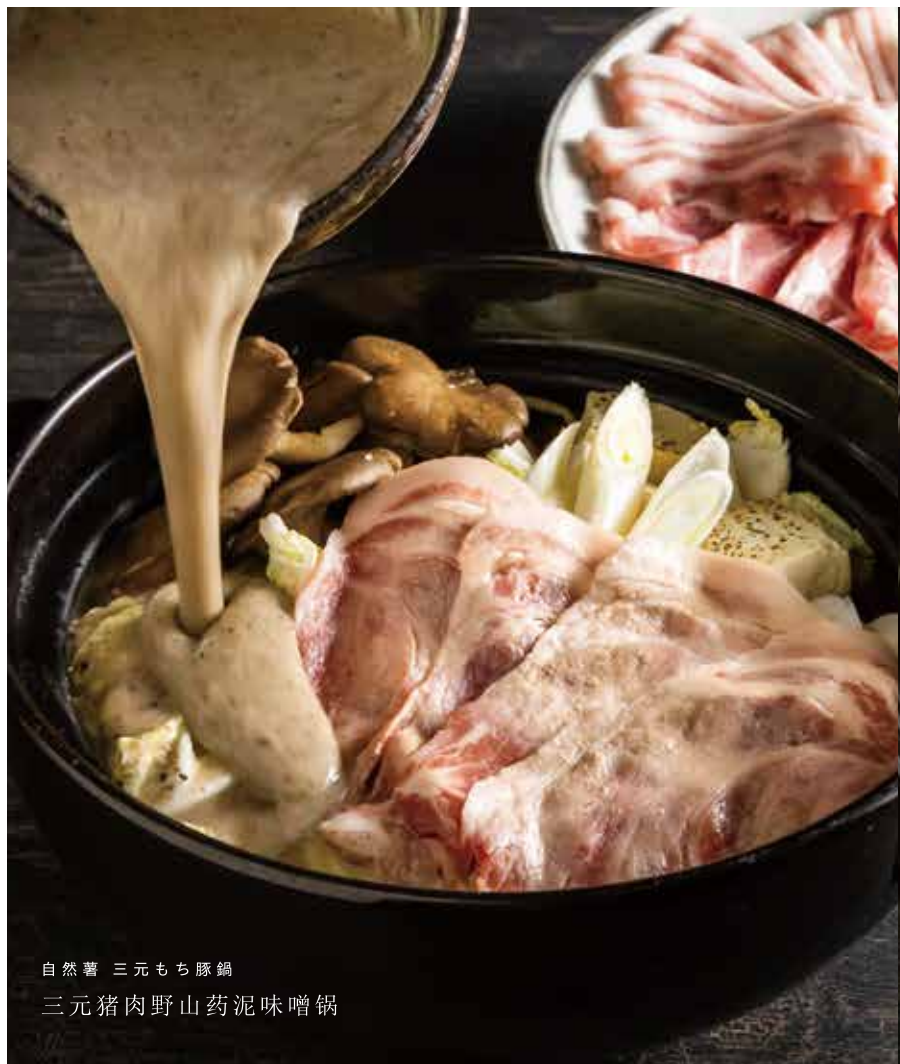


モzzarellaチーズと大葉の包み揚げ
炸马苏里拉芝士和青紫苏卷

烧烤/炸物

焼き物 / 揚げ物

- | | | |
|-------------------|--|--------|
| 本日の一夜干し 塩焼きで | | |
| ⊕ 本日烤鱼 盐烤 | | 880円～ |
| 淡路鶏の溶岩焼 | | |
| ⊕ 熔岩烧但马鴨 | | 1,320円 |
| 神戸牛の溶岩焼 | | |
| ⊕ 神戸牛肉熔岩烧 | | 3,850円 |
| 但馬鴨の溶岩焼 | | |
| ⊕ 合鴨里脊熔岩烧 | | 2,310円 |
| 自然薯むかごとトウモロコシの天婦羅 | | |
| ⊕ 野山药零余子玉米天妇罗 | | 1034円 |
| 黒十鶏もも肉の唐揚げ | | |
| ⊕ 炸黒十鸡腿肉 | | 990円 |
| モッツァレラチーズと大葉の包み揚げ | | |
| ⊕ 炸马苏里拉芝士和青紫苏卷 | | 803円 |
| 自然薯むかごの素揚げ | | |
| ⊕ 素炸珠芽 | | 803円 |



自然薯 三元もち豚鍋
三元猪肉野山药泥味噌鍋



自然薯 本鴨ロース鍋
真鴨里脊野山药泥味噌鍋

火锅

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

⊕ 三元猪肉野山药泥味噌鍋

1人份 / 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

⊕ 真鴨里脊野山药泥味噌鍋

1人份 / 3,080円

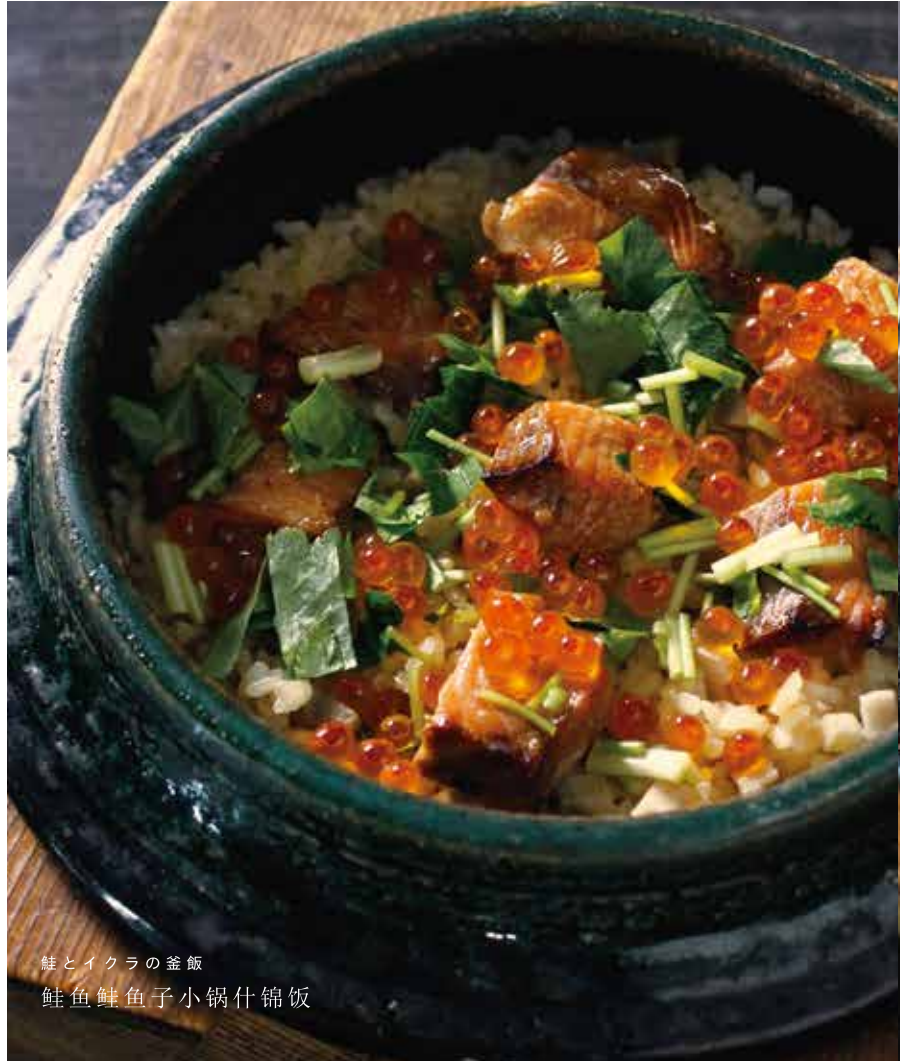
青森県産本鴨ロース
青森県産本鴨つくね
お野菜・ひらたけ
豆腐
自然薯とろろ

※味噌鍋下单人数限2人以上

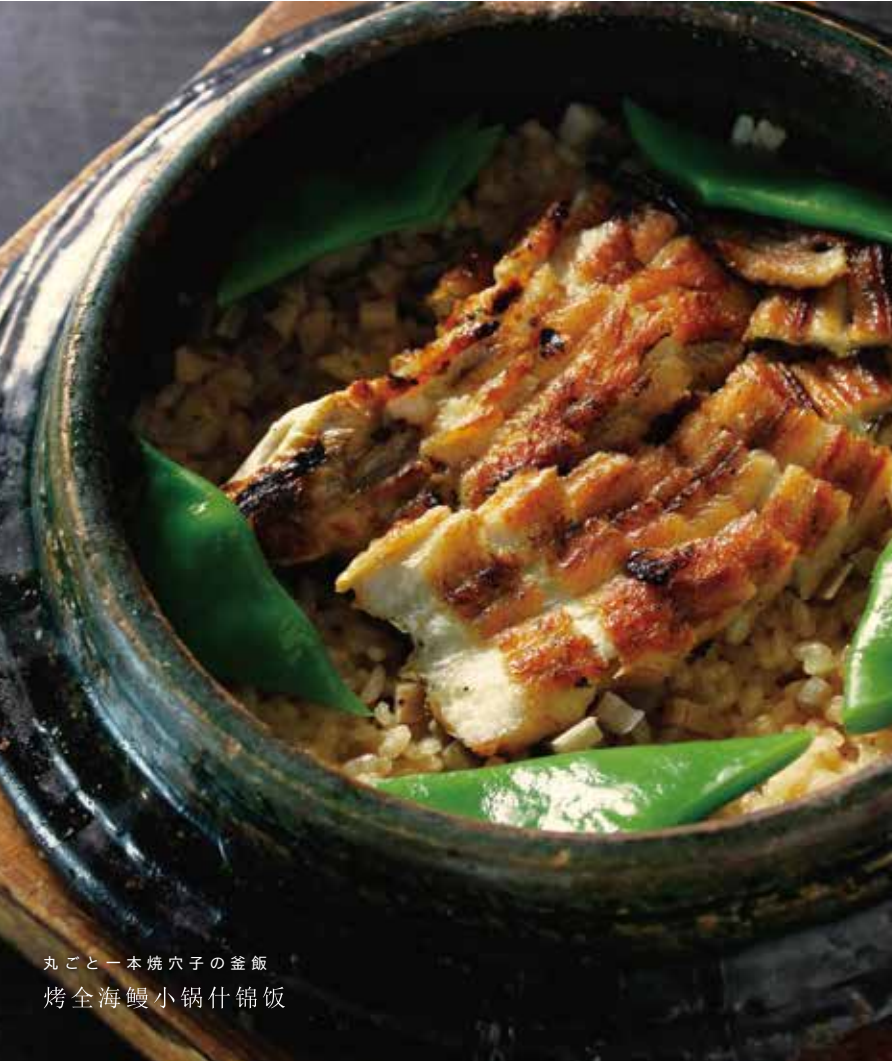
メの雑炊orうどんorチーズリゾット

⊕ 底料拌雑烩粥or乌冬or芝士烩饭

1人份 / 682円



鮭とイクラの釜飯
鲑鱼鲑鱼子小锅什锦饭



丸ごと一本焼穴子の釜飯
烤全海鳗小锅什锦饭

小锅什锦饭

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

⊕ 鮭魚鮭魚子小锅什锦饭

一釜 / 2,728円

黒十定番の鮭とイクラの親子釜飯です。

丸ごと一本焼穴子の釜飯

⊕ 野山药零余子章鱼小锅什锦饭

一釜 / 2,948円

丸ごと1本使った穴子の香ばしさを漂う釜飯です。

季節の釜飯

⊕ 时令小锅什锦饭

※別紙をご覧ください。 ※请参考附页

小锅什锦饭为当场现做，自下单起需等待40分钟左右。

釜めしにかける 自然薯とろろ

⊕ 加在小锅什锦饭上的野山药泥

1人份 / 363円

拌底料的主食

もの

自然薯とろろご飯(自然薯とろろ/麦ごはん/大根汁)

⊕ 野山药泥 / 麦香米饭 / 柚子味萝卜汤 880円

黒十名物 荒削り大根汁

⊕ 柚子味萝卜汤 374円

甜点

甘味

ほうじ茶アイスの最中

⊕ 焙茶冰激凌豆馅糯米饼 660円

季節のプリン

⊕ 时令布丁 506円

季節のシャーベット

⊕ 时令果子露 462円

お飲み物

D
R
I
N
K

灘（Nada）産日本酒

灘の日本酒

西郷/蔵元“澤之鶴(Sawa no Tsuru)”

西郷 / 蔵元「沢の鶴」



YAMADA NISHIKI

⊕ 純米 山田錦

純米 山田錦

杯装 594円

一合(約180ml) 1,199円

魚崎郷/蔵元“浜福鶴(Hamafukutsuru)”

魚崎郷 / 蔵元「浜福鶴」



KUZO YAMADA NISHIKI

⊕ 純米吟醸 空蔵 山田錦

純米吟醸 空蔵 山田錦

杯装 726円

一合(約180ml) 1,452円

魚崎郷/蔵元“松竹梅白壁蔵 宝酒造
(Shochikubai Shirakabegura-Takara Shuzo)”

魚崎郷 / 蔵元「松竹梅白壁蔵 宝酒造」



SHIRAKABEGURA

⊕ 白壁蔵 生モト 純米

白壁蔵 生酏 純米

杯装 594円

一合(約180ml) 1,199円

魚崎郷/蔵元“櫻正宗(Sakuramasamune)”

魚崎郷 / 蔵元「櫻正宗」



MIYAMIZU NO HANA

⊕ 特別純米 宮水の華

特別純米 宮水之華

杯装 638円

一合(約180ml) 1,287円

魚崎郷/蔵元“千代田蔵 道灌(Chiyodakura-Dohkan)”

魚崎郷 / 蔵元「千代田蔵 道灌」



CHIYODAGURA FUKUNOHANA

⊕ 特別純米生原酒 千代田蔵 フクノハナ

特別純米生原酒 千代田蔵

杯装 726円

一合(約180ml) 1,452円

御影郷/蔵元“菊正宗(Kiku Masamune)”

御影郷 / 蔵元「菊正宗」



KOJO

⊕ 上撰 しぼりたて純米・香醸

上撰 初榨酒純米・香醸

杯装 660円

一合(約180ml) 1,331円

御影郷/蔵元“剣菱酒造(Kenbishi)”

御影郷 / 蔵元「剣菱酒造」



KUROMATSU KENBISHI

⊕ 黒松剣菱 特撰
黒松剣菱 特撰

杯装 693円
一合(約180ml) 1,386円

御影郷/蔵元“安福又四郎商店(Yasufuku Matashiro Shoten)”

御影郷 / 蔵元「安福又四郎商店」



DAIKOKU MASAMUNE

⊕ 大黒正宗 純米吟醸
大黒正宗 純米吟醸

杯装 759円
一合(約180ml) 1,518円

御影郷/蔵元“白鶴(Hakutsuru)”

御影郷 / 蔵元「白鶴」



Toji-Kan

⊕ 杜氏鑑
杜氏鑑

杯装 594円
一合(約180ml) 1,199円

御影郷/蔵元“神戸酒心館(Kobe Shushinkan)”

御影郷 / 蔵元「神戸酒心館」



FUKUJYU

⊕ 福寿 純米吟醸
福寿 純米吟醸

杯装 792円
一合(約180ml) 1,584円

御影郷/蔵元“泉酒造(Izumi Syuzou)”

御影郷 / 蔵元「泉酒造」



KOSEN

⊕ 琥泉 純米吟醸 無濾過生
琥泉 純米吟醸 无过滤生原酒

杯装 759円
一合(約180ml) 1,518円

啤酒 / 啤酒鸡尾酒

ビール / ビアカクテル

- 麒麟 一番搾り 樽生
⊕ 啤酒 693円
- 麒麟 一番搾り 樽生 小
⊕ 啤酒小瓶 374円
- 麒麟 グリーンズフリー (ノンアルコール)
⊕ 无酒精啤酒 693円

- 麒麟 ラガー (中瓶)
⊕ 啤酒中瓶 759円
- シャンディーガフ
⊕ 香蒂格夫(Shandy Gaff) 748円

嗨棒 / 威士忌

ハイボール / ウイスキー

- ハイボール
⊕ 嗨棒 660円
- ジンジャーハイボール
⊕ 姜汁嗨棒 660円
- コークハイボール
⊕ 可乐嗨棒 660円

- 角瓶
⊕ 角瓶 693円
- イチローズモルト
⊕ 秩父叶子(Ichiro's Malt) 891円

※完飲可能な容量は、お好みで調整いただけます。ご注文の際は、お好みで調整をお願いします。

柠檬酸味鸡尾酒

黒十のレモンサワー

- レモンサワー
⊕ 柠檬酸味鸡尾酒 660円
- 塩レモンサワー
⊕ 盐柠檬酸味鸡尾酒 715円

- はちみつレモンサワー
⊕ 蜂蜜柠檬酸味鸡尾酒 715円
- ジンジャーレモンサワー
⊕ 生姜柠檬酸味鸡尾酒 715円

梅酒 / 水果酒

梅酒/果実酒

黒十 特撰梅酒

⊕ 特选梅酒 803円

兵庫の銘酒、富久錦に漬け込んだ梅酒。
きりっと食事にもびったり。

あらごし梅酒

⊕ 粗滤梅酒 781円

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。

ゆず酒

⊕ 柚子酒 781円

香りすっきり、ほのかな甘さのゆず酒です。

いちじく

⊕ 无花果酒 781円

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。

あらごし桃酒

⊕ 粗滤桃酒 781円

桃の果実実がたっぷり味わえる贅沢な果実酒です。

かんかん

⊕ 4种柑橘酒 781円

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。

烧酒

烧酎

芋

白薯烧酒

⊕ Kuro Kirishima
黒雾岛 660円

⊕ Sato
佐藤 1012円

麦

小麦烧酒

⊕ Iki no Hana
壹岐之华 671円

⊕ Nikaido Kitchomu
二阶堂吉四六 803円

⊕ Kanehachi
兼八 990円

自然薯

野山药烧酒

⊕ Jinenjo
野山药 770円

黒糖

黒糖烧酒

⊕ Sato no Akebono
里之曙 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

⊕ Rocca Lupo Nero Puglia Rosso

杯装 693円

瓶装 3,696円

イタリア/烈 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、まるやかな風味の赤ワイン。
イタリア/辛口

ワイン/白

バスクア / ピアンコ・デル・ヴェネト

⊕ Pasqua Bianco Veneto

杯装 693円

瓶装 3,696円

イタリア/稍烈 バランス良く、まるやかな白ワイン。
イタリア/やや辛口

ソフトドリンク

烏龍茶

⊕ 乌龙茶

572円

ジンジャーエール

⊕ 姜汁汽水

572円

コーラ

⊕ 可乐

572円

オレンジジュース

⊕ 橙汁

572円

グレープフルーツジュース

⊕ 葡萄柚汁

572円

クランベリージュース

⊕ 蔓越莓汁

638円



淡路牛烤牛肉御膳

4,180円

2种野山药料理

野山药泥
野山药刺身

本日刺身

淡路牛烤牛肉

御膳

小菜
野山药泥
麦香米饭
柚子味萝卜汤
新腌酱菜
本日甜品

L
U
N
C
H

T
I
M
E

黒十
神戸本店 | 昼の献立



自然薯 若菜御膳

野山药 若菜御膳

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。

❖ 2 种野山药料理

- 野山药泥
- 野山药刺身

❖ 御膳

主菜选项

- 炸鸡块
唐揚げ
- 盐烤金华青花鱼
金華さば塩焼き (+440円)
- 时令主菜
季節の主菜 (+550円)

小菜

野山药泥

麦香米饭

柚子味萝卜汤

新腌酱菜

本日甜品

※季節により食材が変更になる場合がございます

黒十御膳

黒十御膳

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

主菜选项

1. 炸鸡块
唐揚げ
2. 盐烤金华青花鱼
金華さば塩焼き (+440円)
3. 时令主菜
季節の主菜 (+550円)

小菜

野山药泥

麦香米饭

柚子味萝卜汤

新腌酱菜

本日甜品

自然薯 橘御膳

野山药 橘御膳

3,168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。

2种野山药料理

- 野山药泥
- 野山药刺身

本日刺身

御膳

主菜选项

1. 炸鸡块
唐揚げ
2. 盐烤金华青花鱼
金華さば塩焼き (+440円)
3. 时令主菜
季節の主菜 (+550円)

小菜

野山药泥

麦香米饭

柚子味萝卜汤

新腌酱菜

本日甜品



工作日限定

鯿と冬大根の煮付け膳
水煮鯿魚冬萝卜

2,178円

- ✦ 水煮鯿魚冬萝卜
- ✦ 小菜
- ✦ 野山药泥
- ✦ 麦香米饭
- ✦ 柚子味萝卜汤
- ✦ 新腌酱菜



工作日限定

旨味唐揚げ御膳
香炸鸡块御膳

1,628円



※The photograph is an image

工作日限定

境港産さば塩焼き御膳
盐烤境港青花鱼御膳

1,848円