

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
Deep-Fried Jinenjo Dumpling



自然薯の生とろろ
Grated Jinenjo



漬けマグロの自然薯山掛け
Soy-Marinated Tuna Topped with
Grated Jinenjo Japanese Yam

Jinenjo Japanese Yam

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

- ⊕ Tasting Set of Jinenjo Japanese Yam and Chinese Yam Slices 1,012円

自然薯の団子揚げ

- ⊕ Deep-Fried Jinenjo Dumpling 968円

自然薯の生とろろ

- ⊕ Grated Jinenjo 693円

漬けマグロの自然薯山掛け

- ⊕ Soy-Marinated Tuna Topped with Grated Jinenjo Japanese Yam 968円

自然薯あんかけの揚げ出し豆腐

- ⊕ Deep-Fried Tofu with Jinenjo Japanese Yam Starchy Sauce 847円



本日のお造り盛合せ 5種
5 Kinds of Sashimi



長芋ふわとろオムレツ 博多明太子
Chinese Yam and Spicy Cod Roe Omelet



黒十字 軟骨入りつくね焼き
Chicken Meatballs with Cartilage

A La Carte Dishes

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

⊕ **3 Kinds of Sashimi** ※Available when ordered
by two diners or more 1 Serving / 1,320円

本日のお造り盛合せ 5種

⊕ **5 Kinds of Sashimi** ※Available when ordered
by two diners or more 1 Serving / 1,980円

黒十名物 ねばとろサラダ

⊕ **Chinese Yam and Okra Salad** 1,133円

長芋フライドポテト 黒山椒

⊕ **Deep-Fried Chinese Yam** 803円

ネバとろ海鮮ばくだん

⊕ **Seafood Tartare with Chinese Yam and Okra** 990円

長芋のふわとろオムレツ 博多明太子

⊕ **Chinese Yam and Spicy Cod Roe Omelet** 880円

黒十 軟骨入りつくね焼き

⊕ **Chicken Meatballs with Cartilage** 748円

淡路産牛の自家製ローストビーフ

⊕ **Awaji Beef Roast Beef** 1,650円



自然薯むかごとウモロコシの天婦羅
Jinenjo Japanese Yam Bulblets and Corns Tempura



モzzarellaチーズと大葉の包み揚げ
Wrapped and Deep-Fried Mozzarella Cheese with Japanese Basil

Grilled Dishes / Deep-Fried Dishes

焼き物 / 揚げ物

本日の一夜干し 塩焼きで

⊕ Salt-Grilled Fish of the Day 880円～

淡路鶏の溶岩焼

⊕ Lava Grilled Awaji Chicken 1,320円

神戸牛の溶岩焼

⊕ Lava Grilled Kobe Beef 3,850円

但馬鴨の溶岩焼

⊕ Lava Grilled Tajima Duck 2,310円

自然薯むかごとトウモロコシの天婦羅

⊕ Jinenjo Japanese Yam Bulblets and Corns Tempura 1034円

黒十鶏もも肉の唐揚げ

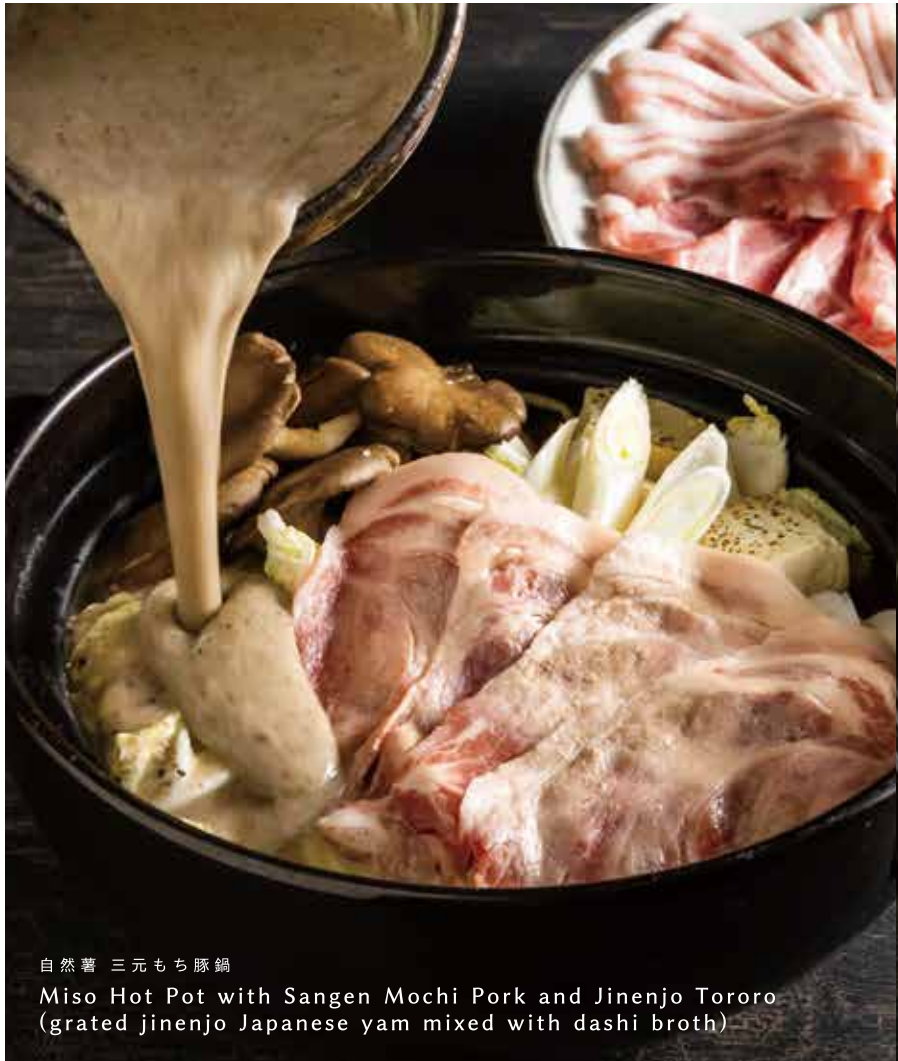
⊕ Cocteau Deep-Fried Chicken Legs 990円

モッツァレラチーズと大葉の包み揚げ

⊕ Wrapped and Deep-Fried Mozzarella Cheese with Japanese Basil 803円

自然薯むかごの素揚げ

⊕ Deep-Fried Bulblets (without breading or batter) 803円



自然薯 三元もち豚鍋

Miso Hot Pot with Sangen Mochi Pork and Jinenjo Tororo
(grated jinenjo Japanese yam mixed with dashi broth)



自然薯 本鴨ロース鍋

Miso Hot Pot with Wild Duck Meat Breast and Jinenjo Tororo
(grated jinenjo Japanese yam mixed with dashi broth)

Hot Pot

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

- ⊕ **Miso Hot Pot with Sangen Mochi Pork and Jinenjo Tororo** 1 Serving / 2,530円
(grated jinenjo Japanese yam mixed with dashi broth)

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

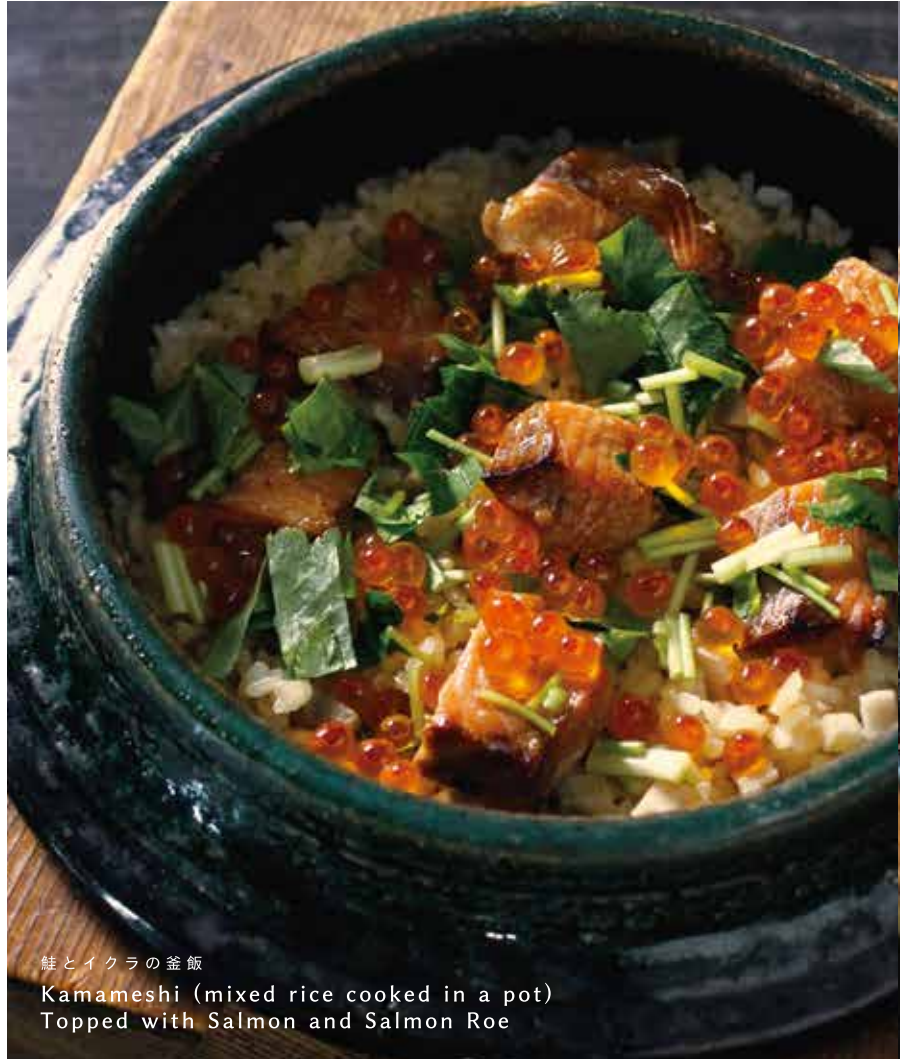
- ⊕ **Miso Hot Pot with Wild Duck Meat Breast and Jinenjo Tororo** 1 Serving / 3,080円
(grated jinenjo Japanese yam mixed with dashi broth)

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

※Hot pots are available when ordered by two diners or more

メの雑炊orうどんorチーズリゾット

- ⊕ **Zosui (rice soup), Udon Noodles,** 1 Serving / 682円
or Cheese Risotto to Finish Off the Hot Pot



鮭とイクラの釜飯

Kamameshi (mixed rice cooked in a pot)
Topped with Salmon and Salmon Roe



丸ごと一本焼穴子の釜飯

Kamameshi (mixed rice cooked in a pot)
Topped with One Whole Sea Eel

Kamameshi (mixed rice cooked in a pot)

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

- ⊕ Kamameshi (mixed rice cooked in a pot)
Topped with Salmon and Salmon Roe 1 Pot / 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

- ⊕ Kamameshi (mixed rice cooked in a pot)
Topped with Octopus and Jinenjo Japanese Yam Bulblets 1 Pot / 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

- ⊕ Kamameshi (mixed rice cooked in a pot)
with Seasonal Ingredients
※別紙をご覧ください。 ※Please see the separate menu

Please allow approximately 40 minutes of cooking time for kamameshi

釜めしにかける 自然薯とろろ

- ⊕ Kamameshi (mixed rice cooked in a pot)
Topped with One Whole Sea Eel 1 Serving / 363円

Item to finish off your meal

もの

自然薯とろろご飯(自然薯とろろ/麦ごはん/大根汁)

⊕ Jinenjo Tororo & Rice with Barley & Daikon Radish Miso Soup 880円

黒十名物 荒削り大根汁

⊕ Daikon Radish Miso Soup with a Whiff of Yuzu Citrus 374円

Dessert

甘味

ほうじ茶アイスの最中

⊕ Roasted Green Tea Ice Cream Sandwiched Between Thin Crisp Wafers 660円

季節のプリン

⊕ Seasonal Pudding 506円

季節のシャーベット

⊕ Seasonal Sherbert 462円

お飲み物

D
R
I
N
K

灘の日本酒

An area consisted of five districts, Nishi-go, Mikage-go, Uozaki-go, Nishinomiya-go, and Imazu-go in Hyogo Prefecture, known as one of the best sake production regions in Japan

Nishi-go/Brewery: Sawanotsuru

西郷 / 蔵元「沢の鶴」



YAMADA NISHIKI

⊕ 純米 山田錦

Junmai (no added alcohol, any rice polishing ratio)

By the glass(90ml) 594円

1合 (approx. 180ml) 1,199円

Uozaki-go/Brewery: Sakuramasamune

魚崎郷 / 蔵元「櫻正宗」



MIYAMIZU NO HANA

⊕ 特別純米 宮水の華

Tokubetsu Junmai (no added alcohol, rice polishing ratio 60% or less, made with special brewing method)

By the glass(90ml) 638円

1合 (approx. 180ml) 1,287円

Uozaki-go/Brewery: Hamafukutsuru

魚崎郷 / 蔵元「浜福鶴」



KUZO YAMADA NISHIKI

⊕ 純米吟醸 空蔵 山田錦

Junmai Ginjo (no added alcohol, rice polishing ratio 60% or less)

By the glass(90ml) 726円

1合 (approx. 180ml) 1,452円



Uozaki-go/Brewery: Chiyodagura/Dohkangura

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

Tokubetsu Junmai Nama Genshu (no added alcohol, rice polishing ratio 60% or less, unpasteurized, undiluted)

By the glass(90ml) 726円

1合 (approx. 180ml) 1,452円

Uozaki-go/Brewery: 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

Kimoto Junmai (no added alcohol, any rice polishing ratio, made with traditional kimoto method)

By the glass(90ml) 594円

1合 (approx. 180ml) 1,199円



Mikage-go/Brewery: Kiku-Masamune

御影郷 / 蔵元「菊正宗」

KOJO

⊕ 上撰 しばりたて純米・香醸

Josen Shiboritate Junmai (graded the second highest by the brewery, freshly pressed, no added alcohol, any rice polishing ratio)

By the glass(90ml) 660円

1合 (approx. 180ml) 1,331円

Mikage-go/Brewery: Kenbishi Sake Brewing

御影郷 / 蔵元「剣菱酒造」



KUROMATSU KENBISHI

⊕ 黒松剣菱 特撰

Tokusen (graded the highest by the brewery)

By the glass(90ml) 693円
1合 (approx. 180ml) 1,386円

Mikage-go/Brewery: 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

Junmai Ginjo (no added alcohol, rice polishing ratio 60% or less)

By the glass(90ml) 759円
1合 (approx. 180ml) 1,518円

Mikage-go/Brewery: Hakutsuru

御影郷 / 蔵元「白鶴」



Toji-Kan

⊕ 杜氏鑑

By the glass(90ml) 594円
1合 (approx. 180ml) 1,199円

Mikage-go/Brewery: Kobe Shushinkan Breweries

御影郷 / 蔵元「神戸酒心館」



FUKUJYU

⊕ 福寿 純米吟醸

Junmai Ginjo (no added alcohol, rice polishing ratio 60% or less)

By the glass(90ml) 792円
1合 (approx. 180ml) 1,584円

Mikage-go/Brewery: Izumi Syuzou

御影郷 / 蔵元「泉酒造」



KOSEN

⊕ 琥泉 純米吟醸 無濾過生

Junmai Ginjo Muroka Nama Genshu (no added alcohol, rice polishing ratio 60% or less, unfiltered, unpasteurized, undiluted)

By the glass(90ml) 759円
1合 (approx. 180ml) 1,518円

ビール / ビアカクテル

Beer / Beer Cocktail

麒麟 一番搾り 樽生		麒麟 ラガー (中瓶)	
⊕ Beer	693円	⊕ Beer (Medium Bottle)	759円
麒麟 一番搾り 樽生 小		シャンディーガフ	
⊕ Beer small size	374円	⊕ Shandy Gaff	748円
麒麟 グリーンズフリー (ノンアルコール)			
⊕ Non-Alcoholic Beer	693円		

ハイボール / ウイスキー

Highball / Whiskey

ハイボール		角瓶	
⊕ Highball	660円	⊕ Kakubin	693円
ジンジャーハイボール		イチローズモルト	
⊕ Ginger Highball	660円	⊕ Ichiro's Malt	891円
コークハイボール			
⊕ Whiskey and Coke	660円		

※ You can customize your drink however you like.
※ 원하시는 스타일로 즐기실 수 있습니다. 직원에게 문의해 주십시오.
※ Please ask our staff.

黒十のレモンサワー

Lemon Sour

レモンサワー		はちみつレモンサワー	
⊕ Highball	660円	⊕ Honey and Lemon Sour	715円
塩レモンサワー		ジンジャーレモンサワー	
⊕ Salt and Lemon Sour	715円	⊕ Ginger and Lemon Sour	715円

梅酒/果実酒

Ume Plum Wine / Fruit Wine

黒十 特撰梅酒

⊕ Choice Ume Plum Wine 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

⊕ Aragoshi Umeshu (roughly pressed ume plum wine) 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

⊕ Yuzu Shu (mix of sake and yuzu citrus juice) 781円

香りすっきり、ほのかな甘さのゆず酒です。

いちじく

⊕ Fig Sake 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

⊕ Aragoshi Momo 781円

(mix of sake and roughly pressed peach juice)

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

⊕ Shochu with Four Citrus Fruits 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。

焼酎

Shochu

芋

Sweet Potato Shochu

Kuro Kirishima
⊕ 黒霧島 660円

Sato
⊕ 佐藤 1012円

麦

Barley Shochu

Iki no Hana
⊕ 壱岐の華 671円

Nikaido Kitchomu
⊕ 二階堂吉四六 803円

Kanehachi
⊕ 兼八 990円

自然薯

Jinenjo Shochu

Jinenjo
⊕ じねんじょ 770円

黒糖

Brown Sugar Shochu

Sato no Akebono
⊕ 里の曙 990円

ワイン/赤

Wine / Red

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

Glass 693円 Bottle 3,696円

Italy/Dry 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

Wine / White

パスクア / ピアンコ・デル・ヴェネト

⊕ Pasqua Bianco Veneto

Glass 693円 Bottle 3,696円

Italy/Medium-Dry 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

Soft drink

烏龍茶

⊕ Oolong Tea 572円

ジンジャーエール

⊕ Ginger Ale 572円

コーラ

⊕ Cola 572円

オレンジジュース

⊕ Orange Juice 572円

グレープフルーツジュース

⊕ Grapefruit Juice 572円

クランベリージュース

⊕ Cranberry Juice 638円



Set Meal with Awaji Beef Roast Beef

4,180円

2 Kinds of Jinenjo Dishes

Grated Jinenjo
Sliced Jinenjo

Sashimi of the Day

Awaji Beef Roast Beef

Set Meal

Small Side Dish

Jinenjo Tororo
(grated jinenjo Japanese yam mixed with dashi broth)

Rice with Barley

Daikon Radish Miso Soup with a Whiff of Yuzu Citrus

Pickles

Dessert of the Day

L
U
N
C
H

T
I
M
E

黒十
神戸本店 | 昼の献立



※季節により食材が変更になる場合がございます

自然薯 若菜御膳

Jinenjo Japanese Yam Set Meal WAKANA

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 Kinds of Jinenjo Dishes

Grated Jinenjo

Sliced Jinenjo

✦ Set Meal

Main dish of your choice

1. Deep-Fried Chicken

唐揚げ

2. Salt Grilled Kinka Mackerel

金華さば塩焼き (+440円)

3. Seasonal Main Course

季節の主菜 (+550円)

Small Side Dish

Jinenjo Tororo

(grated jinenjo Japanese yam mixed with dashi broth)

Rice with Barley

Daikon Radish Soup with a Whiff of Yuzu Citrus

Pickles

Dessert of the Day

黒十御膳

Cocteau Set Meal

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。

➤ Set Meal

Main dish of your choice

1. Deep-Fried Chicken
唐揚げ
2. Salt Grilled Kinka Mackerel
金華さば塩焼き (+440円)
3. Seasonal Main Course
季節の主菜 (+550円)

Small Side Dish

Jinenjo Tororo
(grated jinenjo Japanese yam mixed with dashi broth)

Rice with Barley

Daikon Radish Soup with a Whiff of Yuzu Citrus

Pickles

Dessert of the Day

自然薯 橘御膳

Jinenjo Japanese Yam Set Meal TACHIBANA

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 Kinds of Jinenjo Dishes

- Grated Jinenjo
- Sliced Jinenjo

➤ Sashimi of the Day

➤ Set Meal

Main dish of your choice

1. Deep-Fried Chicken
唐揚げ
2. Salt Grilled Kinka Mackerel
金華さば塩焼き (+440円)
3. Seasonal Main Course
季節の主菜 (+550円)

Small Side Dish

Jinenjo Tororo
(grated jinenjo Japanese yam mixed with dashi broth)

Rice with Barley

Daikon Radish Soup with a Whiff of Yuzu Citrus

Pickles

Dessert of the Day



Weekdays Only

鯷と冬大根の煮付け膳
Yellowtail and winter radish stew set meal

2,178円

- ✦ Yellowtail and winter radish stew set meal
- ✦ Small Side Dish
- ✦ Jinenjo Tororo
(grated jinenjo Japanese yam mixed with dashi broth)
- ✦ Rice with Barley
- ✦ Daikon Radish Soup with a Whiff of Yuzu Citrus
- ✦ Pickles



Weekdays Only

旨味唐揚げ御膳
Set Meal with Savory Deep-Fried Chicken

1,628円



※The photograph is an image

Weekdays Only

境港産さば塩焼き御膳
Set Meal with Salt Grilled Sakaiminato Mackerel

1,848円