

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
참마 완자 튀김



自然薯の生とろろ
간 참마



漬けマグロの自然薯山掛け
간 참마를 얹은 간장 절임 참치

참마

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

⊕ 참마와 마 맛 비교 세트 1,012円

自然薯の団子揚げ

⊕ 참마 완자 튀김 968円

自然薯の生とろろ

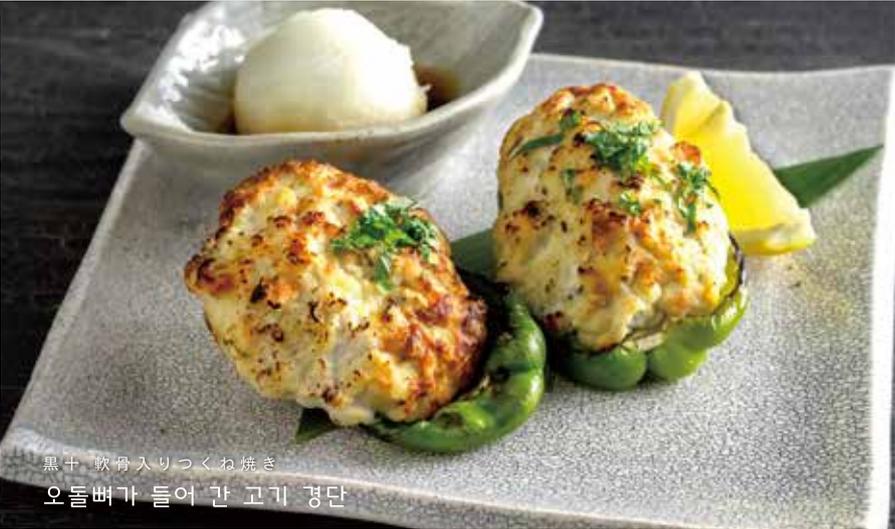
⊕ 간 참마 693円

漬けマグロの自然薯山掛け

⊕ 간 참마를 얹은 간장 절임 참치 968円

自然薯あんかけの揚げ出し豆腐

⊕ 걸쭉한 참마 소스를 얹은 튀긴 두부 847円



단품 요리

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

⊕ **오늘의 회 3종** ※2인분부터 주문 가능합니다. 1인분 / 1,320円

本日のお造り盛合せ 5種

⊕ **오늘의 회 5종** ※2인분부터 주문 가능합니다. 1인분 / 1,980円

黒十名物 ねばとろサラダ

⊕ **참마와 오쿠라 샐러드** 1,133円

長芋フライドポテト 黒山椒

⊕ **참마 감자 튀김** 803円

ネバとろ海鮮ばくだん

⊕ **참마와 오쿠라 해산물 타르타르** 990円

長芋のふわとろオムレツ 博多明太子

⊕ **참마와 명란젓 오믈렛** 880円

黒十 軟骨入りつくね焼き

⊕ **오돌뼈가 들어 간 고기 경단** 748円

淡路産牛の自家製ローストビーフ

⊕ **아와지산 소고기 로스트 비프** 1,650円



自然薯むかごとウモロコシの天婦羅
참마 주아와 옥수수 튀김



モzzarellaチーズと大葉の包み揚げ
모차렐라 치즈와 차조기 말이 튀김

구이 / 튀김

焼き物 / 揚げ物

本日の一夜干し 塩焼きで

⊕ 오늘의 생선구이 (소금 맛)

880円～

淡路鶏の溶岩焼

⊕ 아와지 닭고기 용암구이

1,320円

神戸牛の溶岩焼

⊕ 고베 소고기 돌판 구이

3,850円

但馬鴨の溶岩焼

⊕ 효고현산 다지마 오리고기 돌판 구이

2,310円

自然薯むかごとトウモロコシの天婦羅

⊕ 참마 주아와 옥수수 튀김

1034円

黒十鶏もも肉の唐揚げ

⊕ 고쿠토 닭 다리살로 만든 닭튀김

990円

モッツァレラチーズと大葉の包み揚げ

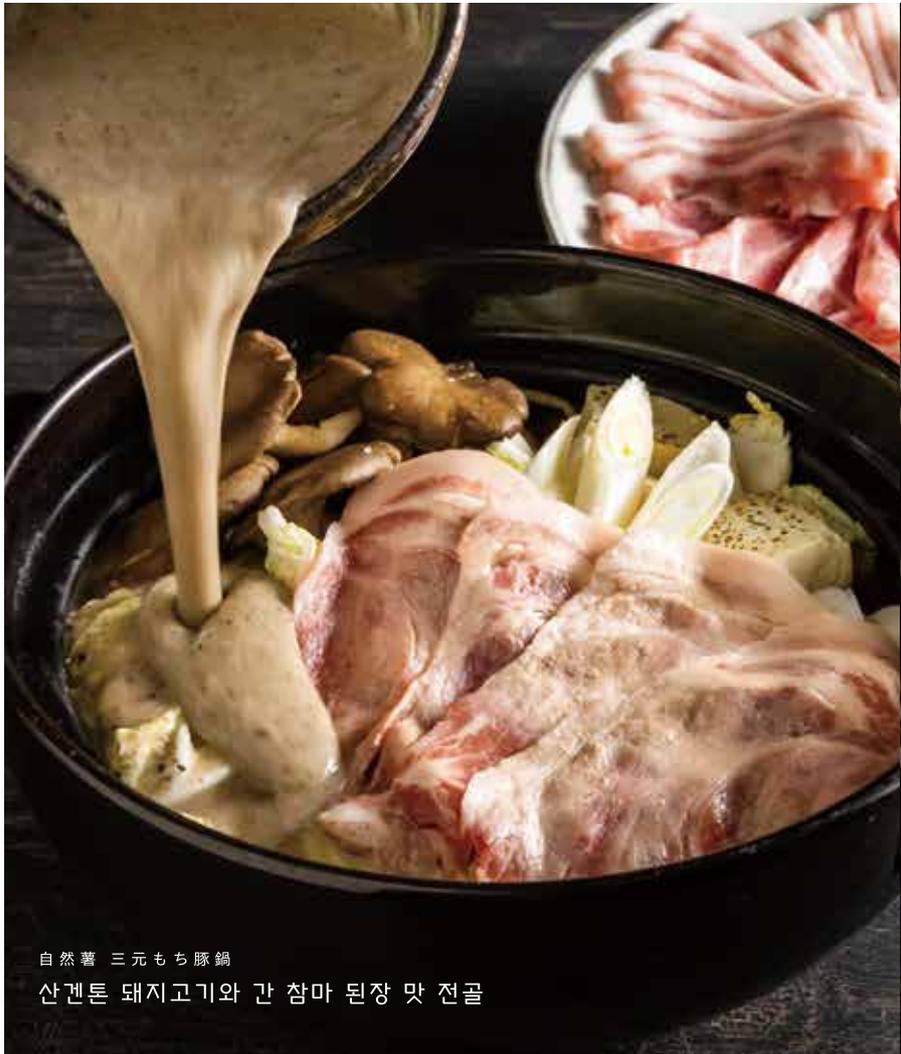
⊕ 모차렐라 치즈와 차조기 말이 튀김

803円

自然薯むかごの素揚げ

⊕ 기름에 바로 튀긴 참마 주아 튀김

803円



전골

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

❖ 산겐톤 돼지고기와 간 참마 된장 맛 전골

1인분 / 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

❖ 오리 등심과 간 참마 된장 맛 전골

1인분 / 3,080円

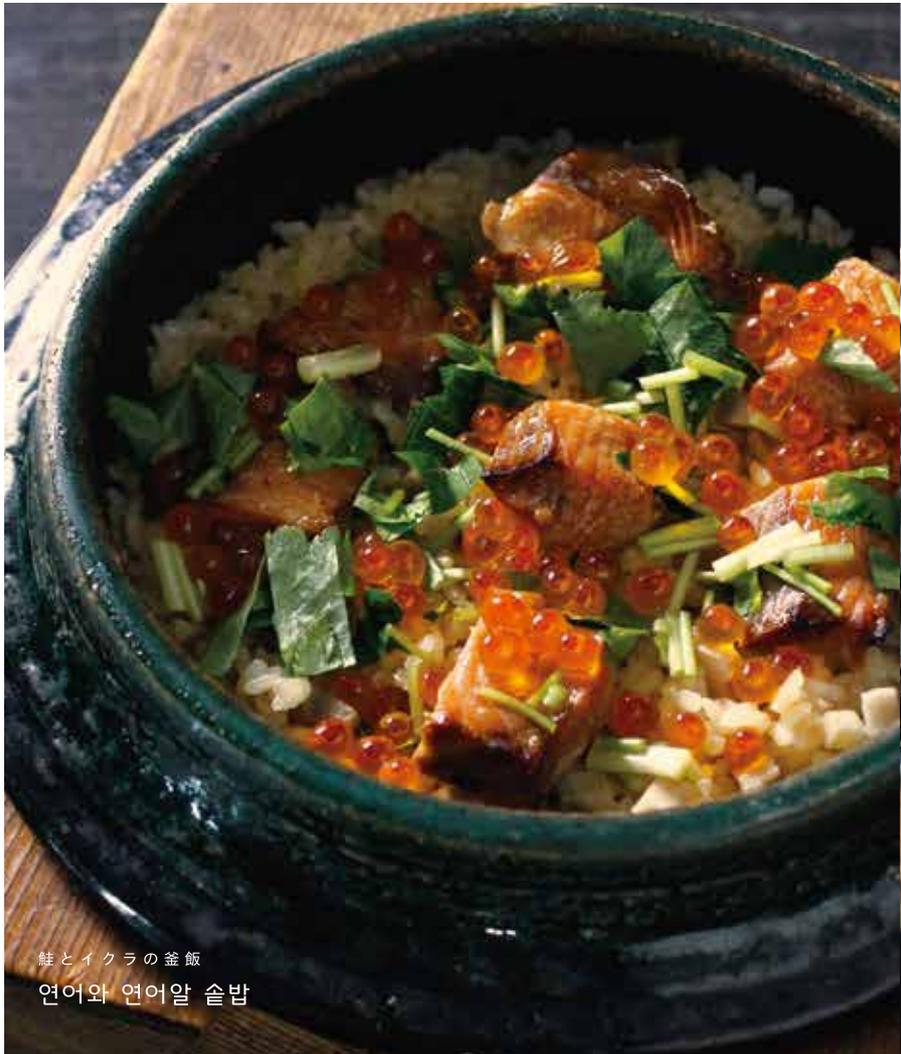
青森県産本鴨ロース
青森県産本鴨つくね
お野菜・ひらたけ
豆腐
自然薯とろろ

※전골은 2인분부터 주문 가능합니다.

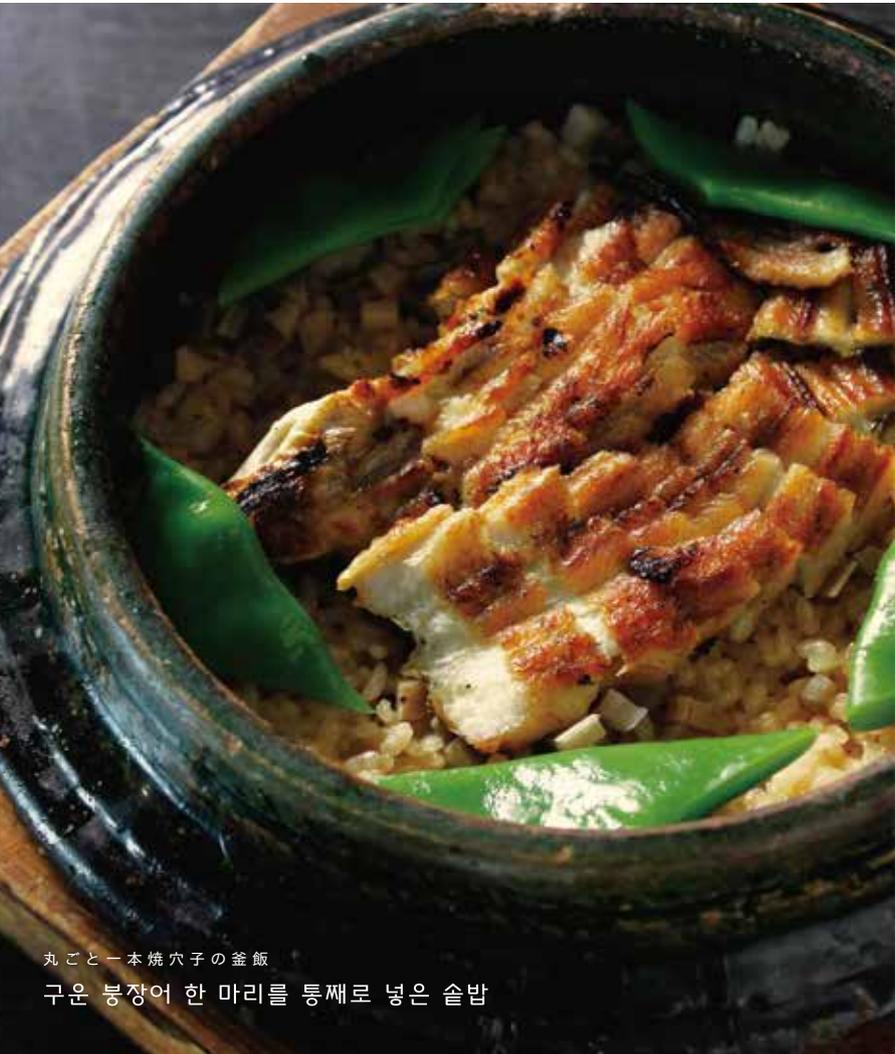
メの雑炊orうどんorチーズリゾット

❖ 마무리 죽 또는 우동, 치즈 리조토

1인분 / 682円



鮭とイクラの釜飯
연어와 연어알 솥밥



丸ごと一本焼穴子の釜飯
구운 붕장어 한 마리를 통째로 넣은 솥밥

술밥

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

연어와 연어알 술밥

한 숟 / 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

참마 주아와 문어 술밥

한 숟 / 2,948円

丸ごと1本使った穴子の香ばしさ漂う釜飯です。

季節の釜飯

제철 술밥

※別紙をご覧ください。 ※별지를 참조해 주십시오

술밥은 주문을 받고 나서 짓기 때문에 40분 정도 시간이 걸립니다.

釜めしにかける 自然薯とろろ

술밥 위에 얹어 먹는 간 참마

1인분 / 363円

마무리

もの

自然薯とろろご飯(自然薯とろろ/麦ごはん/大根汁)

⊕ 간 참마 / 보리밥 / 유자 맛 무 국 880円

黒十名物 荒削り大根汁

⊕ 유자 맛 무 국 374円

디저트

甘味

ほうじ茶アイスの最中

⊕ 호지차 아이스크림 모나카 660円

季節のプリン

⊕ 제철 푸딩 506円

季節のシャーベット

⊕ 제철 셔벗 462円

お飲み物

D
R
I
N
K

나다산 사케

灘の日本酒

사이고 / 양조원 '사와노츠히'

西郷 / 蔵元「沢の鶴」



YAMADA NISHIKI

⊕ 純米 山田錦

준마이 야마다니시키

잔 594円
180ml 1,199円

우오자키고 / 양조원 '사쿠라마사무네'

魚崎郷 / 蔵元「櫻正宗」



MIYAMIZU NO HANA

⊕ 特別純米 宮水の華

특별 준마이 미야미즈노하나

잔 638円
180ml 1,287円

우오자키고 / 양조원 '하마후쿠스루'

魚崎郷 / 蔵元「浜福鶴」



KUZO YAMADA NISHIKI

⊕ 純米吟醸 空蔵 山田錦

준마이긴조 쿠조 야마다니시키

잔 726円
180ml 1,452円

우오자키고 / 양조원 '치요다구라 도칸'

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

특별 준마이 생원주 치요다구라 후쿠노하나

잔 726円
180ml 1,452円

우오자키고 / 양조원 '쇼치쿠바이 시라카베구라 다카라 주조'

魚崎郷 / 蔵元「松竹梅白壁蔵 宝酒造」



SHIRAKABEGURA

⊕ 白壁蔵 生モト 純米

시라카베구라 기모토 준마이

잔 594円
180ml 1,199円

미카게고 / 양조원 '기쿠마사무네'

御影郷 / 蔵元「菊正宗」



KOJO

⊕ 上撰 しぼりたて純米・香醸

조센 시보리타테 준마이 고조

잔 660円
180ml 1,331円

미카게고 / 양조원 '겐비시 주조'

御影郷 / 蔵元「剣菱酒造」



KUROMATSU KENBISHI

⊕ 黒松剣菱 特撰

구로마츠켄비시 특선

잔 693円

180ml 1,386円

미카게고 / 양조원 '고베 슈신칸'

御影郷 / 蔵元「神戸酒心館」



FUKUJYU

⊕ 福寿 純米吟醸

후쿠쥬 준마이긴조

잔 792円

180ml 1,584円

미카게고 / 양조원 '야스후쿠마타시로 상점'

御影郷 / 蔵元「安福又四郎商店」



DAIKOKU MASAMUNE

⊕ 大黒正宗 純米吟醸

다이코쿠 마사무네 순마이긴조

잔 759円

180ml 1,518円

미카게고 / 양조원 '이즈미 상점'

御影郷 / 蔵元「泉酒造」



KOSEN

⊕ 琥泉 純米吟醸 無濾過生

고센 준마이긴조 무여과 생주

잔 759円

180ml 1,518円

미카게고 / 양조원 '하쿠츠루'

御影郷 / 蔵元「白鶴」



Toji-Kan

⊕ 杜氏鑑

도지칸

잔 594円

180ml 1,199円

맥주 / 맥주 칵테일

ビール / ビアカクテル

麒麟 一番搾り 樽生	
⊕ 맥주	693円
麒麟 一番搾り 樽生 小	
⊕ 맥주 (소)	374円
麒麟 グリーンズフリー (ノンアルコール)	
⊕ 무알콜 맥주	693円

하이볼 / 위스키

ハイボール / ウイスキー

ハイボール	
⊕ 하이볼	660円
ジンジャーハイボール	
⊕ 진저 하이볼	660円
コークハイボール	
⊕ 콜라 하이볼	660円

레몬 사와

黒十のレモンサワー

レモンサワー	
⊕ 레몬 사와	660円
塩レモンサワー	
⊕ 소금 레몬 사와	715円

麒麟 ラガー (中瓶)

⊕ 병맥주 (중)	759円
-----------	------

シャンディーガフ

⊕ 샌디 가프	748円
---------	------

角瓶

⊕ 가쿠빈	693円
-------	------

イチローズモルト

⊕ 이치로즈 몰트	891円
-----------	------

※원하시는 스타일로 즐기실 수 있습니다. 직원에게 문의해 주십시오.

はちみつレモンサワー

⊕ 벌꿀 레몬 사와	715円
------------	------

ジンジャーレモンサワー

⊕ 생강 레몬 사와	715円
------------	------

매실주 / 과실주

梅酒 / 果実酒

黒十 特撰梅酒

⊕ 특선 매실주 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

⊕ 과육이 살아 있는 매실주 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

⊕ 유자주 781円

香りすっきり、ほのかな甘さのゆず酒です。

いちじく

⊕ 무화과주 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

⊕ 과육이 살아 있는 복숭아주 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

⊕ 4가지 감귤주 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。

소주

焼酎

芋

고구마 소주

Kuro Kirishima
⊕ 구로키리시마 660円

Sato
⊕ 사토 1012円

麦

보리 소주

Iki no Hana
⊕ 이키노하나 671円

Nikaido Kitchomu
⊕ 니카이도 기초무 803円

Kanehachi
⊕ 가네하치 990円

自然薯

참마 소주

Jinenjo
⊕ 지넨쥬 770円

黒糖

흑당 소주

Sato no Akebono
⊕ 사토노아케보노 990円



黒十のお薦め

아와지산 소고기 로스트 비프 정식

4,180円

참마 요리 2종

간 참마
참마 회

오늘의 회

아와지산 소고기 로스트 비프

정식

밀반찬
간 참마
보리밥
유자 맛 무 국
야채 절임
오늘의 디저트

L
U
N
C
H

T
I
M
E

黒十
神戸本店 | 昼の献立

黒十御膳

고쿠토 정식

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。

✦ 정식

선택 가능한 메인 요리

1. 닭튀김
唐揚げ

2. 고등어 소금구이
金華さば塩焼き (+440円)

3. 계절 메인 요리
季節の主菜 (+550円)

밑반찬

간 참마

보리밥

유자 맛 무 국

야채 절임

오늘의 디저트

自然薯 橘御膳

참마 '타치바나' 정식

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。

✦ 참마 요리 2종

간 참마

참마 회

✦ 오늘의 회

✦ 정식

선택 가능한 메인 요리

1. 닭튀김
唐揚げ

2. 고등어 소금구이
金華さば塩焼き (+440円)

3. 계절 메인 요리
季節の主菜 (+550円)

밑반찬

간 참마

보리밥

유자 맛 무 국

야채 절임

오늘의 디저트



평일 한정

鯡と冬大根の煮付け膳

가시와 겨울 무의 삶은 선

2,178円

- ✦ 가시와 겨울 무의 삶은 선
- ✦ 밀반찬
- ✦ 간 참마
- ✦ 보리밥
- ✦ 유자 맛 무 국
- ✦ 야채 절임



평일 한정

旨味唐揚げ御膳
감칠맛 닭튀김 정식

1,628円



※The photograph is an image

평일 한정

境港産さば塩焼き御膳
고등어 소금구이 정식

1,848円