

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 630円
(税込 693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)

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/620円

(税込 682円)