

黒十「初夏」 酒と夏の味覚

税抜(税込)

● 鱧の湯引き ハチミツ梅添え

一三〇〇(一四三〇)

● 穴子の煮こごり

九〇〇(九九〇)

● 夏野菜の天ぷら

一〇〇〇(一一〇〇)

● 鱧皮と胡瓜のポン酢かけ

六〇〇(六六〇)

● 炙り鱧ととうもろこしの釜飯

二五〇〇(二七五〇)

● 【夏限定】鱧すき鍋(二人前)

七六〇〇(八三六〇)

「酒」

● 二種飲み比べ

一二〇〇(一三二〇)

● 千代田蔵 五百万石 一火 純米

グラス七二〇(七九二)
一合(一三四〇)(一四七四)

● 播州一献 夏のうすにごり 純米吟醸

グラス七七〇(八四七)
一合(一四四九)(一五九四)

● 富久錦 純青 愛山 Galaxy おりがらみ

グラス八〇〇(八八〇)
一合(一五〇〇)(一六五〇)

● 福寿 御影郷 夏辛 純米生酒

グラス六八〇(七四八)
一合(一二六〇)(一三八六)

● 盛典 夏酒 純米吟醸 生原酒

グラス八〇〇(八八〇)
一合(一五〇〇)(一六五〇)

お料理の写真はこちらからご覧になれます



Instagram

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



自然薯の生とろろ



漬けマグロの自然薯山掛け

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

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！

880円
(税込 968円)

⊕ 自然薯の生とろろ

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。

630円
(税込 693円)

⊕ 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)



appetizer

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

2,600円
(税込2,860円)

⊕ 黒十名物 ねばとろサラダ

長芋やオクラなどを入れた素材感たっぷりの
自家製ドレッシングでお召し上がり下さい。

1,030円
(税込 1,133円)

⊕ 長芋フライドポテト 黒山椒

730円
(税込 803円)

⊕ ネバとろ海鮮ばくだん

900円
(税込 990円)

⊕ 長芋のふわとろオムレッツ 博多明太子

800円
(税込880円)

⊕ 黒十 軟骨入りつくね焼き

680円
(税込 748円)

⊕ 淡路産牛の自家製ローストビーフ

1,500円
(税込 1,650円)



自然薯むかごとトウモロコシの天ぷら



モッツアレラチーズと大葉の包み揚げ

fried and grilled dishes

焼き物 / 揚げ物

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| ⊕ 本日の一夜干し 塩焼きで | 800円～
(税込 880円～) |
| ⊕ 淡路鶏の溶岩焼 | 1,200円
(税込 1,320円) |
| ⊕ 淡路牛の溶岩焼 | 3,200円
(税込 3,520円) |
| ⊕ 但馬鴨の溶岩焼 | 2,100円
(税込 2,310円) |
| ⊕ 自然薯むかごとトウモロコシの天ぷら | 940円
(税込 1034円) |
| ⊕ 黒十鶏もも肉の唐揚げ | 900円
(税込 990円) |
| ⊕ モッツァレラチーズと大葉の包み揚げ | 730円
(税込 803円) |
| ⊕ 自然薯むかごの素揚げ | 730円
(税込 803円) |



自然薯 三元もち豚鍋



自然薯 鴨ロース鍋

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

4,600円
(税込 5,060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

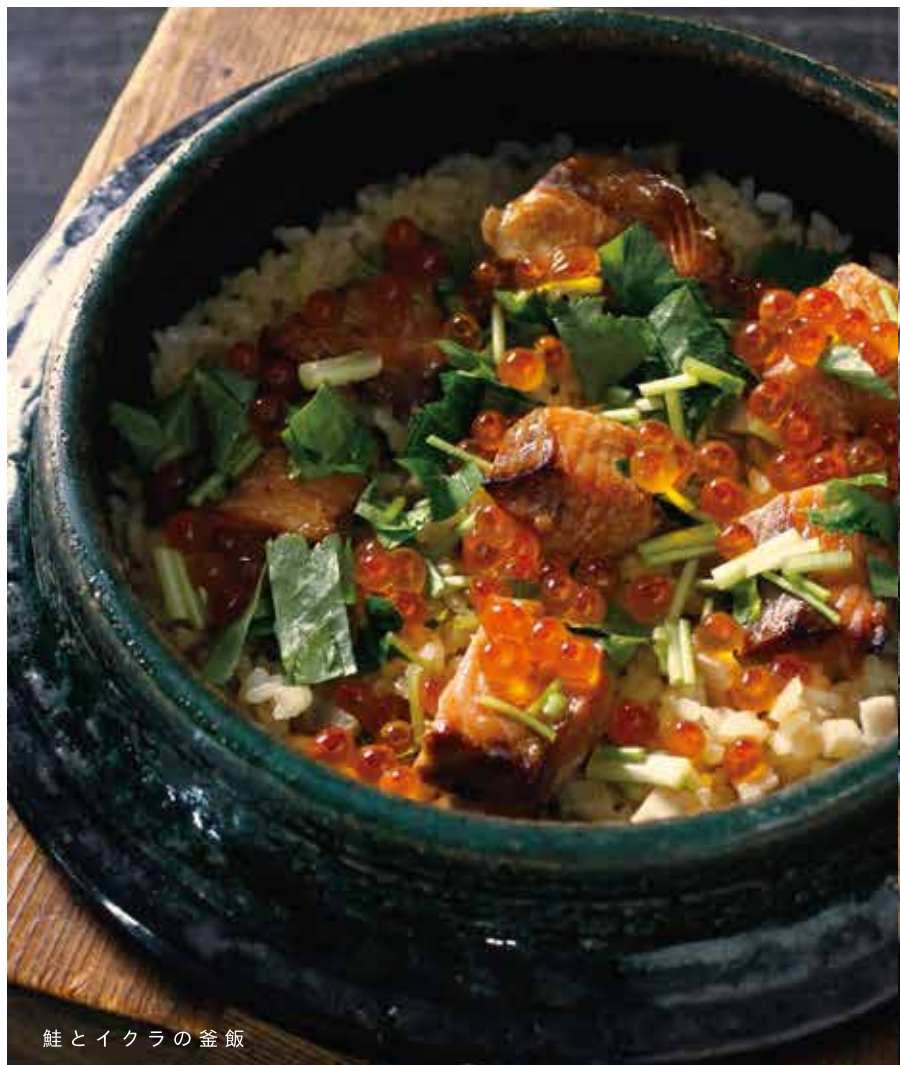
⊕ 鴨ロースの自然薯とろろ味噌鍋

5,600円
(税込 6,160円)

青森県産鴨ロース
青森県産鴨つくね
お野菜・ひらたけ
豆腐
自然薯とろろ

⊕ メの雑炊orうどんorチーズリゾット

620円
(税込 682円)



鮭とイクラの釜飯



丸ごと一本焼穴子の釜飯

k a m a m e s h i

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

黒十定番の鮭とイクラの親子釜飯です。

一釜 / 2,480円

(税込 2,728円)

⊕ 丸ごと一本焼穴子の釜飯

丸ごと1本使った穴子の香ばしさ漂う釜飯です。

一釜 / 2,680円

(税込 2,948円)

⊕ 季節の釜飯

※別紙をご覧ください。

釜飯はご注文頂いてから炊き上げますので40分程お時間頂戴いたします。

⊕ 釜めしにかける 自然薯とろろ

330円

(税込 363円)

s h i m e

〆もの

- ⊕ 自然薯とろろご飯(自然薯とろろ / 麦ごはん / 大根汁) 800円
(税込 880円)
- ⊕ 黒十名物 荒削り大根汁 340円
(税込 374円)

d e s s e r t

甘味

- ⊕ ほうじ茶アイスの最中 600円
(税込 660円)
- ⊕ 季節のプリン 460円
(税込 506円)
- ⊕ 季節のシャーベット 420円
(税込 462円)

お
飲
み
物

D
R
I
N
K

灘の日本酒

黒十では、歴史ある“灘”の全11の蔵元から日本酒をお取り寄せ。
1本1本異なる味わいをぜひ、飲み比べてみてください。

西郷 / 蔵元「沢の鶴」



やまだにしき

⊕ 純米 山田錦

米屋を営む初代喜兵衛が
酒造りをしたことが始まり。
米の柔らかい旨みの特徴。

グラス(90ml) 540円 (税込 594円)

一合 1,090円 (税込 1,199円)

魚崎郷 / 蔵元「櫻正宗」



みやみずのはな

⊕ 特別純米 宮水の華

灘の宮水を発見し、酒造りに
貢献した蔵元。淡麗で辛口のお酒。

グラス(90ml) 580円 (税込 638円)

一合 1,170円 (税込 1,287円)

魚崎郷 / 蔵元「浜福鶴」



くぞう やまだにしき

⊕ 純米吟醸 空蔵 山田錦

ピンと筋の通った切れの良い
フルーティーな香りと味わいのお酒。

グラス(90ml) 660円 (税込 726円)

一合 1,320円 (税込 1,452円)



ちよだくら

⊕ 特別純米生原酒 千代田蔵 フクノハナ

洋ナシを彷彿させる柔らかな吟醸香と、
米の旨みが広がります。

グラス(90ml) 660円 (税込 726円)

一合 1,320円 (税込 1,452円)

魚崎郷 / 蔵元「松竹梅白壁蔵 宝酒造」



しらかべくら きもと

⊕ 白壁蔵 生モト 純米

伝統製法生もと造りを白壁蔵で
継承したお酒で、米の旨みが広がります。

グラス(90ml) 540円 (税込 594円)

一合 1,090円 (税込 1,199円)



こうしょう

⊕ 上撰 しぼりたて純米・香醸

みずみずしい果実のような、華やかな香りと共に
お米の旨みがふくらみ、ふくよかな余韻を味わえる純米酒。

グラス(90ml) 600円 (税込 660円)

一合 1,210円 (税込 1,331円)



御影郷 / 蔵元「剣菱酒造」

くろまつけんびし

⊕ 黒松剣菱 特撰

濃醇な旨みと酸。一口飲めば
深いコクの世界に引き込まれます。

グラス(90ml) 630円 (税込 693円)

一合 1,260円 (税込 1,386円)



御影郷 / 蔵元「安福又四郎商店」

だいこくまさむね

⊕ 大黒正宗 純米吟醸

キリッとしたきれいな飲み口に、
甘みと旨みが口内に広がる濃い味わい。

グラス(90ml) 690円 (税込 759円)

一合 1,380円 (税込 1,518円)



御影郷 / 蔵元「白鶴」

とうじかん

⊕ 杜氏鑑

杜氏鑑は、杜氏の中でも卓越した
技術を持つ人。芳醇で豊かな味わい。

グラス(90ml) 540円 (税込 594円)

一合 1,090円 (税込 1,199円)



御影郷 / 蔵元「神戸酒心館」

ふくじゅ

⊕ 福寿 純米吟醸

ノーベル賞の晩餐会で飲まれた
フルーティーで柔らかな口当たりのお酒。

グラス(90ml) 720円 (税込 792円)

一合 1,440円 (税込 1,584円)



御影郷 / 蔵元「泉酒造」

こせん

⊕ 琥泉 純米吟醸 無濾過生

華やかな香りとジューシーな
味わい。

グラス(90ml) 690円 (税込 759円)

一合 1,380円 (税込 1,518円)

ビール / ビアカクテル

⊕ 麒麟 一番搾り 樽生

630円

(税込 693円)

⊕ 麒麟 一番搾り 樽生 小

340円

(税込 374円)

⊕ 麒麟 グリーنزフリー

(ノンアルコールビール)

630円

(税込 693円)

⊕ 麒麟 ラガー (中瓶)

690円

(税込 759円)

⊕ シャンディーガフ

680円

(税込 748円)

ハイボール / ウイスキー

⊕ ハイボール

600円

(税込 660円)

⊕ ジンジャーハイボール

600円

(税込 660円)

⊕ コークハイボール

600円

(税込 660円)

⊕ 角瓶

630円

(税込 693円)

⊕ イチローズモルト

810円

(税込 891円)

※お好きな割り方出来ます。スタッフまで。

黒十のレモンサワー

⊕ レモンサワー

600円

(税込 660円)

⊕ はちみつレモンサワー

650円

(税込 715円)

⊕ ジンジャーレモンサワー

650円

(税込 715円)

梅酒/果実酒

⊕ 黒十 特撰梅酒

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。

730円
(税込 803円)

⊕ あらごし梅酒

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。

710円
(税込 781円)

⊕ あらごし桃酒

桃の果実実がたっぷり味わたる
贅沢な果実酒です。

710円
(税込 781円)

⊕ ゆず酒

香りすっきり、ほのかな甘さのゆず酒です。

710円
(税込 781円)

焼酎

芋

くろきりしま

⊕ 黒霧島 600円
(税込 660円)

さとう

⊕ 佐藤 920円
(税込 1,012円)

麦

いきのはな

⊕ 壱岐の華 610円
(税込 671円)

にかいどう きっちよむ

⊕ 二階堂吉四六 730円
(税込 803円)

かねはち

⊕ 兼八 900円
(税込 990円)

自然薯

⊕ じねんじょ 700円
(税込 770円)

黒糖

さとのあけぼの

⊕ 里の曙 900円
(税込 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

イタリア/辛口

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、まろやかな風味の赤ワイン。

グラス 630円
(税込693円)

ボトル 3,360円
(税込 3,696円)

ワイン/白

- ⊕ パスカア / ビアンコ・デル・ヴェネト

イタリア/やや辛口

バランス良く、まろやかな白ワイン。

グラス 630円
(税込693円)

ボトル 3,360円
(税込 3,696円)

ソフトドリンク

- ⊕ 烏龍茶

520円
(税込 572円)

- ⊕ ジンジャーエール

520円
(税込 572円)

- ⊕ コーラ

520円
(税込 572円)

- ⊕ あらごし桃ジュース

710円
(税込 781円)

- ⊕ あらごしゆずジュース

710円
(税込 781円)

- ⊕ オレンジジュース

520円
(税込 572円)

- ⊕ グレープフルーツジュース

520円
(税込 572円)

- ⊕ クランベリージュース

580円
(税込 638円)

- ⊕ あらごし桃ソーダ

710円
(税込 781円)

- ⊕ あらごしゆずソーダ

710円
(税込 781円)



写真はイメージです

夏の鍋

はも 鰻すき鍋コース

※二名様より承ります

おひとり様 **6000円** 単品 **3800円**
(税込 6600円) (税込 4180円)

夏は【鰻】の美味しい季節。
鰻が持つ贅沢な旨味を
お出汁と身の両方でご賞味ください。

コース内容

⊕ 自然薯前菜2種

⊕ ねばとろサラダ

—— 自然薯の生とろろ

⊕ 鰻すき鍋

—— 自然薯のお造り

⊕ メもの(雑炊orうどん)

⊕ 季節のお造り

【オプション】

・飲み放題 +1980円 飲み放題延長 30分ごとに+550円
・灘の日本酒 +550円 デザート +330円

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます
※写真はイメージです

定番鍋

三元もち豚の

自然薯とろろ味噌鍋コース

おひとり様 **4500円**
(税込 4950円)

※二名様より承ります

鴨ロースの

自然薯とろろ味噌鍋コース

おひとり様 **5000円**
(税込 5500円)

※二名様より承ります

コース内容

⊕ 自然薯前菜2種

⊕ ねばとろサラダ

—— 自然薯の生とろろ

⊕ 自然薯とろろ味噌鍋

—— 自然薯のお造り

⊕ メもの(うどんor雑炊or
チーズリゾット)

【オプション】

・飲み放題 +1980円 飲み放題延長 30分ごとに+550円
・灘の日本酒 +550円 デザート +330円