

D  
I  
N  
N  
E  
R  
  
T  
I  
M  
E

黒  
十  
  
神  
戸  
本  
店  
・  
夜  
の  
お  
し  
な  
が  
き

黒十「冬」  
酒と×

冬の味覚

税抜(税込)

● 鱈の白子ポン酢

(二〇〇)(三三〇)

● 海老芋のかに身あんかけ

(三〇〇)(四三〇)

● フグの唐揚げ

(二八〇)(四〇〇)

● 国産イノシシの自然薯とろろ味噌鍋(二人前)

六四〇〇(七〇〇)

● 鰯炙りと冬大根の釜飯

二四〇〇(二六四〇)

「酒」 ● 二種飲み比べ

(二〇〇)(三二〇)

● 香住鶴 山麴純米 にぎり酒

グラス 六八〇(七四〇)

一合 (二六〇)(三六〇)

● 龍力 特別純米 しぼり立て

グラス 七五〇(八二五)

一合 (四〇〇)(五四〇)

● 富久錦 純米 しぼり立て

グラス 八〇〇(八八〇)

一合 (一五〇〇)(一六五〇)

● 灘菊 特別純米 初しぼり

グラス 七〇〇(七七〇)

一合 (三〇〇)(四三〇)

● 盛典 特別純米 無濾過生原酒

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



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



モッツァ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～<br>(税込 880円～)   |
| ⊕ 淡路鶏の溶岩焼           | 1,200円<br>(税込 1,320円) |
| ⊕ 淡路牛の溶岩焼           | 3,200円<br>(税込 3,520円) |
| ⊕ 合鴨の溶岩焼            | 1,800円<br>(税込1,980円)  |
| ⊕ 自然薯むかごとトウモロコシの天ぷら | 940円<br>(税込 1034円)    |
| ⊕ 黒十鶏もも肉の唐揚げ        | 900円<br>(税込 990円)     |
| ⊕ モッツァレラチーズと大葉の包み揚げ | 730円<br>(税込 803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

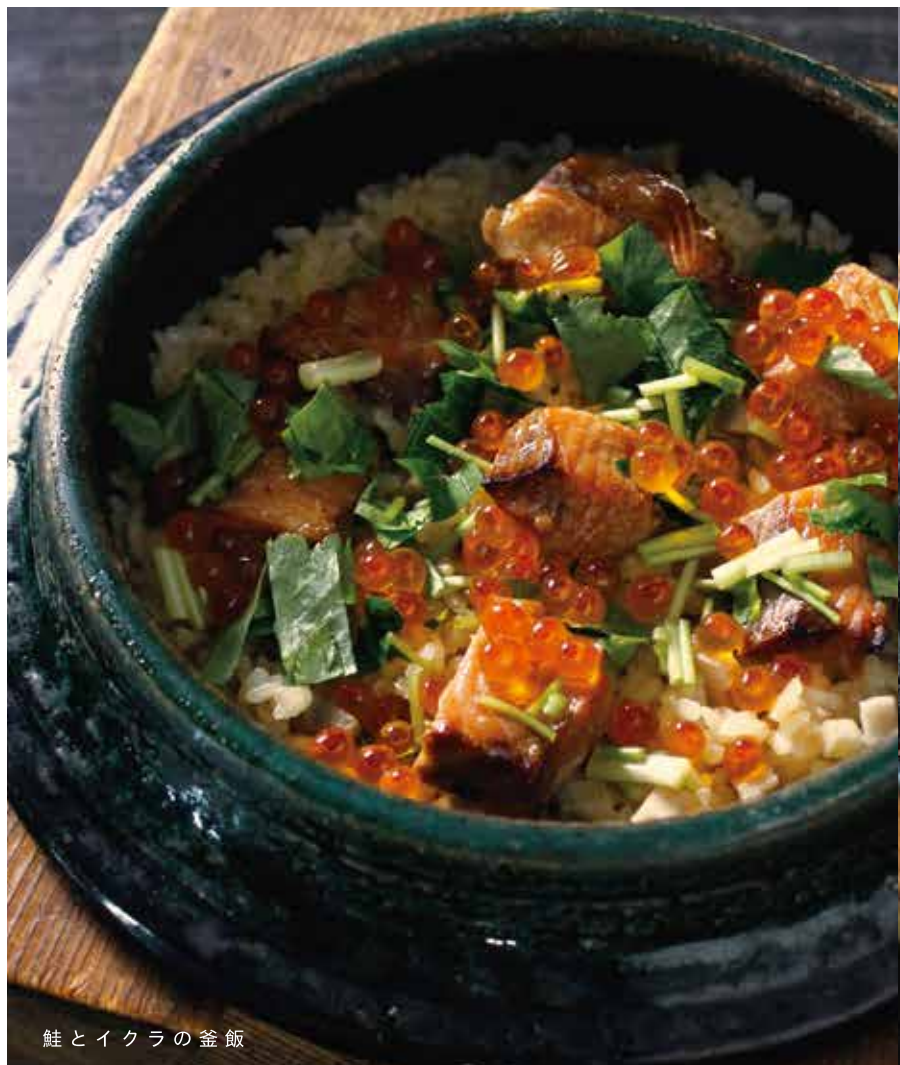
### ⊕ 合鴨ロースの自然薯とろろ味噌鍋

5,600円  
(税込 6,160円)

合鴨ロース  
合鴨つくね  
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。  
米の柔らかい旨みが特徴。

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」



くろう 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)



こうじょう

#### ⊕ 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)

⊕ シャンディীগ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

- ⊕ パスクア / 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)