

黒十 神戸本店・夜のおしぬぎ

DINNER TIME

黒十「冬」 酒と× 冬の味覚

税抜(税込)

◆ 鮭の白子ポン酢

一一〇〇(一三二〇)

◆ 海老芋のかに身あんかけ

一三〇〇(一四三〇)

◆ フグの唐揚げ

一三八〇(一四〇〇)

◆ 国産イノシシの自然薯とろろ味噌鍋(二人前)

六四〇〇(七〇四〇)

◆ 鯛炙りと冬大根の釜飯

二四〇〇(二六四〇)

「酒」 ◆ 二種飲み比べ

一一〇〇(一三二〇)

◆ 香住鶴 山廃純米 にごり酒

グラス 六八〇(七四〇)
一合 一二六〇(一三八〇)

◆ 龍力 特別純米 しぼり立て

グラス 七五〇(八二五)
一合 一四〇〇(一五四〇)

◆ 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)

◆ 瀧菊 特別純米 初しぼり

グラス 七〇〇(七七〇)
一合 一三〇〇(一四三〇)

◆ 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



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)



a p p e t i z e r

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



モツァレラチーズと大葉の包み揚げ

f r i e d a n d g r i l l e d d i s h e s

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)

♦ 合鴨の溶岩焼

1,800円
(税込 1,980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)

♦ モツツアレラチーズと大葉の包み揚げ

730円
(税込 803円)



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。〆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

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

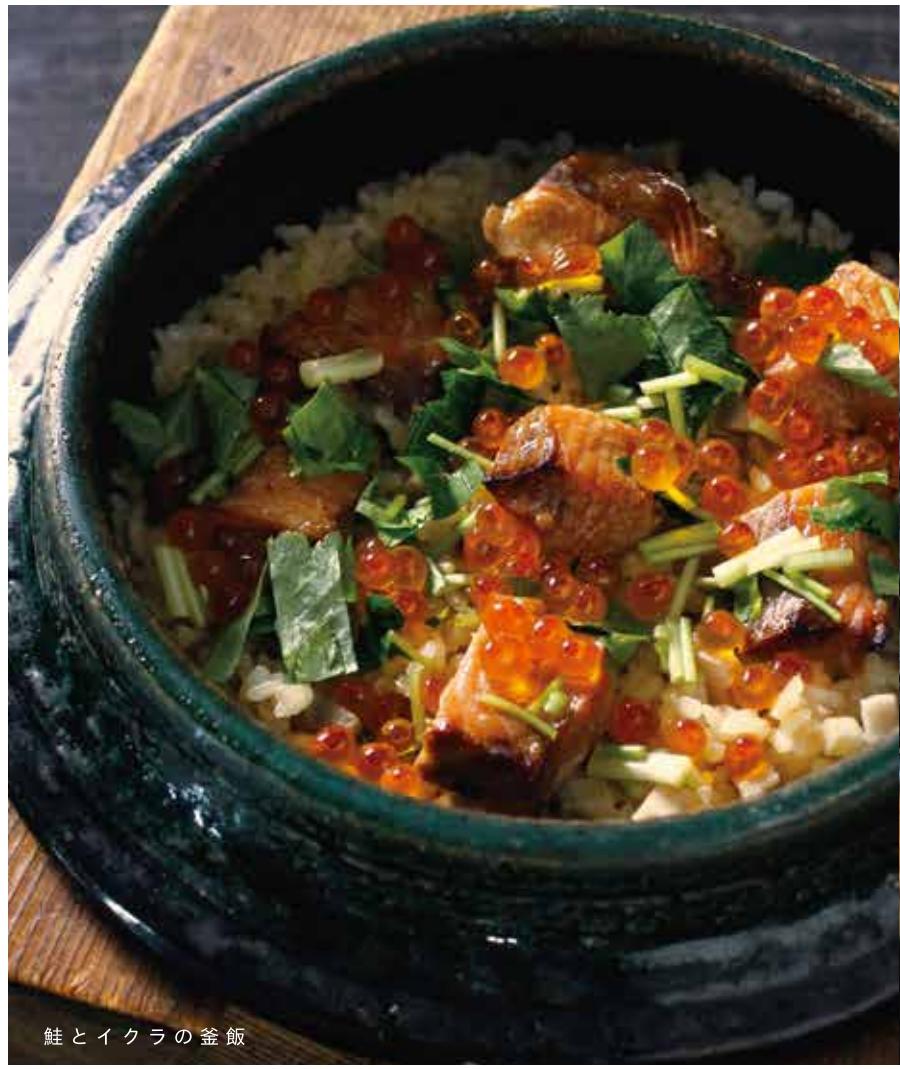
豆腐

自然薯とろろ

◆〆の雑炊 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)

◆ 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)



魚崎郷 / 蔵元「千代田蔵 道灌」

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)



御影郷 / 蔵元「菊正宗」

こうじょう

◆ 上撰 しづくたて純米・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「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「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「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)



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)

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 ラガー (中瓶)	690円 (税込 759円)
◆ 麒麟 一番搾り 樽生 小	340円 (税込 374円)	◆ シャンディーガフ	680円 (税込 748円)
◆ 麒麟 グリーンズフリー (ノンアルコールビール)	630円 (税込 693円)		

ハイボール / ウイスキー

◆ ハイボール	600円 (税込 660円)	◆ 角瓶	630円 (税込 693円)
◆ ジンジャーハイボール	600円 (税込 660円)	◆ イチローズモルト	810円 (税込 891円)
◆ コークハイボール	600円 (税込 660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。
きりっと食事にもぴったり。

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な梅酒です。

710円
(税込 781円)

◆ あらごし桃酒

桃の果実実がたっぷり味わえる
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 きつちよむ

◆ 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・ブーリア・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)