

黒十 恵比寿・夜の献立

DINNER TIME

自然薯と長芋

j i n e n j y o

山野に自生する日本産産の「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。

自然薯の生とろろ	540y
自然薯のお造り	750y
自然薯のまるっと団子揚げ	780y
自然薯の生とろろ・お造り・団子揚げ盛り合わせ	880y
瀬戸内産たこと胡瓜の長芋梅肉和え	680y
長芋ふわとろチーズ焼き	780y
揚げ出し豆腐 自然薯入りあんかけ	650y
本日鮮魚のなめとろ	890y

サラダ

v e g i t a b l e

さっぱりと味付けしたサラダは、素材本来の美味しさを愉しめます。

黒十名物 ねばとろサラダ	950y
しらすとみょうがの塩サラダ	750y

一品料理

a p p e t i z e r

お酒のあてに、ひと手間こだわった一品料理。

わかめの佃煮とクリームチーズ	450y
醤油漬いくらのポテトサラダ	680y
山椒を効かせた鴨葱パテ	850y
トリュフ出汁巻き卵	880y
大根の唐揚げ	550y
黒十フライドポテト プレイン	630y
黒十フライドポテト 黒山椒	680y
鶏もも肉の旨味唐揚げ	750y

炭火焼き

c h a r c o a l g r i l l

お野菜、海鮮、お肉をシンプルに、備長炭で焼き上げる風味豊かな黒十の炭火焼。凝縮された素材本来の旨みを最大限に引き出します。

自然薯	780y
奥出雲椎茸	1本 / 480y
赤茄子	680y

お野菜

海鮮

仙鳳趾産 牡蠣	850y
越田商店 鯖干し	1200y
本ししゃも	800y
有頭海老	1本 / 600y
薩摩軍鶏	1850y
骨付き松坂豚ロース	2200y
神戸牛みすじ	4000y

お鍋

c a s s e r o l e

自慢の出汁で旬の素材を炊き、すりおろした自然薯や長芋を回し入れて仕上げる、人気のお鍋。♫には雑炊やおうどんをご用意いたしました。

自然薯とろろ味噌鍋

1人前 / 1980y

八丁味噌と白味噌を組み合わせたお出汁

霧島産純粋豚肩ロース
自家製つくね
お野菜
焼き豆腐
自然薯とろろ

長芋とろろ醤油鍋

1人前 / 1880y

丹念に仕上げたこだわりの醤油出汁

鳥取県産大山鶏
自家製つくね
お野菜
焼き豆腐
長芋とろろ

鍋は2名様からのご注文となります

雑炊もしくは、おうどん

1人前 / 500y

釜飯

k a m a m e s h i

季節の食材と厳選されたお米を、専用の釜を使い、ご注文いただいた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

1900y

瀬戸内産たことむかごの釜飯

1800y

掛け出汁セット

1人前 / 300y

出汁、わさび、海苔

2〜3名様分

メもの

s h i m e

薩摩軍鶏の親子丼

1200y

甘味

d e s s e r t

「和」を感じられる上品な甘味です。

ほうじ茶アイスの最中

490y

黒胡麻プリン

480y

季節のシャーベット

400y

税抜き表記となります



黒十 営業 11:30 ~ 15:30 (L.O.14:30)
黒十 営業 17:00 ~ 23:30 (L.O.22:30) 税23:00
〒150-0012 東京都渋谷区広尾1-1-33_1F
☎0364341025
@cocteau_ebisu fcocteau.ebisu