

黒

釜飯と炙り

十

COCTEAU

—

夜のおしながき

—

自然を食す

黒十が厳選した国産米と

昆布と鰹節から丁寧に抽出した香り高い出汁。

大地の恵みが育んだ山の幸と、新鮮な海の幸をふんだんに使い

素材の持ち味を大切に、じっくりと炊き上げた釜飯を

心ゆくまでお楽しみください。

さらに、四季折々の彩り豊かな小皿料理と

素材の旨みを引き出す炙り料理もご用意しております。

自然の恵みに感謝し、滋味深い味わいとともに

心が満たされるひとときをお届けします。

食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、
弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付
けください。(Language: 日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

[Policy of the removal of specified ingredient]
Customers with food allergies are keen on removing specific
ingredients. Please check for our "Policy of the removal of
specified ingredient" which is written on our website.
You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】
有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原
料的顧客，請掃描QRCode，並參閱我司的官
網上的「關於去除特定食物的政策」。



炙り

素材ひとつひとつ丁寧に焼き上げ
一番美味しい瞬間を逃さず仕上げた
贅沢な炙り焼き

野の幸

黒十の焼き味噌	591
海苔塩れんこん	500
炙りピーマンとしらす	591
からすみかけ	650

海の幸 山の幸

炙り明太子	727
エイヒレ炙り焼き	727
ほたるいかいしり干し	618
焼酎干しサバ	1073

栃尾揚げの 山椒味噌焼き

682



大分産 ステーキしいたけの お出汁バター	718
----------------------------	-----



インカのめざめの 海苔塩ポテトフライ

818



黒毛和牛の牛串

1串 1000

炙り焼き月見鶏つくね

892



一品

大地の恵みが育んだ山の幸と
新鮮な海の幸が楽しめる
彩り豊かな小皿料理



くわいと水菜のサラダ
[455]
[500]

きゅうりの一本漬け
[500]
[550]

まるごとトマト
おだしマリネ
[745]
[820]

燻製サバの
ポテトサラダ
[591]
[650]

からすみと柚子、
ほうれん草の
おから和え
[618]
[680]

黒十の旨味唐揚げ

800
[880]



生しらすのだし醤油ユッケ
[891]
[980]



梅水晶 黒十風
[355]
[900]

いくらおろし
[500]
[050]

本日の小皿三種
[1345]
[080]

ふわとろ釜だし玉子焼き

トッピング
[1091]
[1200]

・とろーりチーズ明太
[182]
[200]

・いくら醤油漬け
[455]
[500]

・うなぎのかば焼き
[728]
[800]





炙り焼き鶏つくねの
釜飯

1436
[1580]

炙り×釜飯

若鶏もも炙り焼きと
炙り野菜の釜飯

1473
[0261]



鮭ハラスの炙り焼きと
いくらのかき飯

1964
[2160]



黒毛和牛炙り焼きと
龍のたまごの釜飯

3073
[0880]



釜飯

じっくり炊き上げたご飯に
旨みをぎゅっと閉じ込めた、黒十自慢の釜飯
香ばしく炙った食材をのせた贅沢な一杯から
個性的なオリジナルの新感覚の釜飯まで
バラエティ豊かに取り揃えました



うなぎと有馬山椒の釜飯



真鯛とはまぐり、
焼きトマトのパエリア風釜飯

うなぎと有馬山椒の釜飯 3073 [3380]	イワシと針生姜、大葉の釜飯 1600 [1760]	釜揚げしらすと オクラ、梅の釜飯 1391 [1530]	宮城県産たこと 焼き蓮根の釜飯 1900 [2090]
---	---	--	---

生しらすと釜揚げしらす、 青唐辛子の塩ユッケ釜飯 1882 [2070]	豚肉と竹の子の 台湾風煮込みと 半熟味玉の釜飯 1600 [1760]	真鯛とはまぐり、 焼きトマトの パエリア風釜飯 2164 [2380]	舟形マッシュルームと 帆立トリュフバターの釜飯 2200 [2420]
--	---	---	---



イワシと針生姜、
大葉の釜飯



豚肉と竹の子の台湾風煮込みと
半熟味玉の釜飯

甘味と お茶

やさしい甘さと上品な味わい、
黒十特製の甘味です。
厳選したお茶とあわせて
幸せなひと時をお愉しみください。



黒十のあんみつ

836
[税込]



おもちジェラート

◆ 抹茶 864 [税込]

◆ ほうじ茶 727 [税込]

◆ つや姫 みたらしがけ 727 [税込]

黒十の厳選釜炒り茶

日本茶の中でも極めて珍しい釜炒り茶。
釜で炒ることで際立つ香ばしさと、
軽やかで奥深い味わいをぜひ。

緑茶 691 [税込]

柚子緑茶 691 [税込]

玄米茶 691 [税込]

和紅茶 691 [税込]