



COCTEAU

## 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。

## — お昼のおしながき —

すべての釜飯が  
御膳でお楽しみいただけます



# 黒十の新定番「炙り × 釜飯」

お好きな釜飯 +  
・ 小鉢 2種  
・ 大根汁  
・ 香の物  
・ お出汁



炙り焼き鶏つくねの  
釜飯



若鶏もも炙り焼きと  
炙り野菜の釜飯



炙り焼き鶏つくねの  
釜飯



鮭ハラスの炙り焼きと  
いくらの釜飯



黒毛和牛炙り焼きと  
龍のたまごの釜飯



黒十特製唐揚げ 2個

特製唐揚げとろろ掛け

自然薯入りとろろ

自家製とろろ明太

炙りたらこ

炙り焼き鶏つくね

600 [400]  
273 [300]  
364 [350]  
318 [409]  
360 [450]  
600 [660]

お好きな釜飯に  
あわせてもう一品

# 黒十オリジナル釜飯

お好きな釜飯 + 小鉢 2種  
大根汁  
香の物  
お出汁



舟形マッシュルームと  
帆立トリュフバターの  
釜飯

2055  
〔<sup>2250</sup>/<sub>2260</sub>〕



生しらすと  
釜揚げしらす、  
青唐辛子の  
塩ユッケ釜飯

2327  
〔<sup>2560</sup>/<sub>1940</sub>〕



真鯛とはまぐり、  
焼きトマトの  
パエリア風釜飯

1764  
〔<sup>2500</sup>/<sub>1940</sub>〕



豚肉と竹の子の  
台湾風煮込みと  
半熟味玉の釜飯

364  
〔<sup>400</sup>/<sub>350</sub>〕

黒十特製唐揚げ 2個

特製唐揚げとろろ掛け

自然薯入りとろろ

自家製とろろ明太

炙りたらこ

炙り焼き鶏つくね

600  
〔<sup>660</sup>/<sub>300</sub>〕  
273  
〔<sup>400</sup>/<sub>350</sub>〕  
364  
〔<sup>400</sup>/<sub>350</sub>〕  
318  
〔<sup>450</sup>/<sub>350</sub>〕  
409  
〔<sup>450</sup>/<sub>350</sub>〕  
364  
〔<sup>400</sup>/<sub>350</sub>〕

600  
〔<sup>660</sup>/<sub>300</sub>〕  
273  
〔<sup>400</sup>/<sub>350</sub>〕  
364  
〔<sup>400</sup>/<sub>350</sub>〕  
318  
〔<sup>450</sup>/<sub>350</sub>〕  
409  
〔<sup>450</sup>/<sub>350</sub>〕  
364  
〔<sup>400</sup>/<sub>350</sub>〕

600  
〔<sup>660</sup>/<sub>300</sub>〕  
273  
〔<sup>400</sup>/<sub>350</sub>〕  
364  
〔<sup>400</sup>/<sub>350</sub>〕  
318  
〔<sup>450</sup>/<sub>350</sub>〕  
409  
〔<sup>450</sup>/<sub>350</sub>〕  
364  
〔<sup>400</sup>/<sub>350</sub>〕

600  
〔<sup>660</sup>/<sub>300</sub>〕  
273  
〔<sup>400</sup>/<sub>350</sub>〕  
364  
〔<sup>400</sup>/<sub>350</sub>〕  
318  
〔<sup>450</sup>/<sub>350</sub>〕  
409  
〔<sup>450</sup>/<sub>350</sub>〕  
364  
〔<sup>400</sup>/<sub>350</sub>〕

# 定番の釜飯

お好きな釜飯 +  
・ 小鉢 2種  
・ 大根汁  
・ 香の物  
・ お出汁



釜揚げしらすと  
オクラ、紀州梅の釜飯  
1555  
〔1710〕



イワシと針生姜、  
大葉の釜飯  
2045  
〔2250〕



宮城県産たこと  
焼き蓮根の釜飯  
3236  
〔3560〕



うなぎと  
有馬山椒の釜飯  
364  
〔400〕

お好きな釜飯に  
あわせてもう一品

黒十特製唐揚げ 2個  
特製唐揚げとろろ掛け  
自然薯入りとろろ  
自家製とろろ明太  
炙りたらこ  
炙り焼き鶏つくね

600  
〔660〕  
273  
〔300〕  
364  
〔400〕  
318  
〔350〕  
409  
〔450〕  
364  
〔400〕

## ランチドリンク

生ビール

ちび生ビール

角ハイボール

黒十のレモンサワー

日本酒レモンサワー

ノンアルコールビール

オレンジジュース

コーラ

ジンジャエール

黒烏龍茶

618 [680]

455 [500]

591 [650]

545 [600]

600 [660]

618 [680]

545 [600]

591 [650]

591 [650]

591 [650]



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.

【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」。