

異

十

OCTEAU

黒十  
横浜、夜の献立

D  
I  
N  
N  
E  
R  
T  
I  
M  
E



黒十 自然薯とろろ鍋コース

## 夜のコース

c o u r s e

当日オーダー可能なコース料理をご用意しております。

◆ 黒十 自然薯とろろ鍋コース 全7品 3500Y

- ◆ 付き出し
- ◆ 自然薯の前菜 三種  
— 生とろろ・お造り・まるっと団子揚げ
- ◆ 鮮魚のお造り 二種
- ◆ 黒十名物 ねばとろろサラダ
- ◆ 黒十フライドポテト 黒山椒
- ◆ 自然薯とろろ味噌鍋
- ◆ 雑炊

◆ 黒十 炭火焼と釜飯コース 全8品 4500Y

- ◆ 付き出し
- ◆ 自然薯の前菜 三種  
— 生とろろ・お造り・まるっと団子揚げ
- ◆ 鮮魚のお造り 二種
- ◆ 黒十名物 ねばとろろサラダ
- ◆ 揚げ出し豆腐 自然薯入りあんかけ
- ◆ 本日の炭火焼
- ◆ 鮭といくらの釜飯
- ◆ 掛け出汁  
— 出汁、わさび、海苔
- ◆ 甘味

どちらのプランにも飲み放題が付けられます。

### 飲み放題

2時間	1500Y
2時間半	2000Y

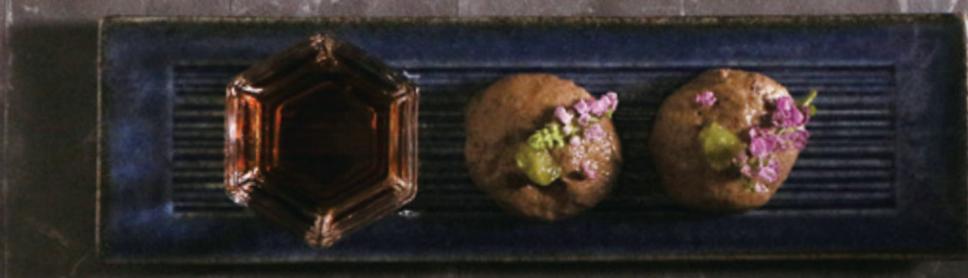
税抜き表記となります



本日鮮魚のなめとろ



長芋ふわとろチーズ焼き



## 自然薯と長芋

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。

j i n e n j y o  
n a g a i m o

◆ 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

◆ 明石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

税抜き表記となります



トリュフ出汁巻き卵



大根の唐揚げ



黒十名物 ねばとろサラダ

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

お酒のあてに、ひと手間こだわった一品料理。

### 一品料理

a p p e t i z e r

- ⊕ 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

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。

### サラダ

s a l a d

税抜き表記となります



## 炭火焼き

charcoal grill

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。

### 〜お野菜〜

◆ 自然薯	780y
◆ 奥出雲椎茸	1本 / 480y
◆ 赤茄子	680y

### 〜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

### 〜お肉〜

◆ 自家製鶏つくねの炭火焼	680y
◆ 薩摩軍鶏	1850y
◆ 骨付き松阪豚ロース	2200y
◆ 国産牛ランイチ	2980y

税抜き表記となります



長芋とろろ醤油鍋

## 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

税抜き表記となります



鮭とイクラの釜飯



明石たことむかごの釜飯

## 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

1 9 0 0 y

- 明石たことむかごの釜飯

1 8 0 0 y

- 掛け出汁セット

1 人 前 / 3 0 0 y

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

1 2 0 0 y

## 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

4 9 0 y

- 黒胡麻プリン

4 8 0 y

- 季節のシャーベット

4 0 0 y

税抜き表記となります

INSTAGRAM



WEBSITE



日～水 11:00～23:00 (L.O.食22:00/飲22:30)  
木～土 11:00～24:00 (L.O.食23:00/飲23:30)  
JR 横浜駅 西口より徒歩1分  
220-8533 神奈川県横浜市西区南幸1-3-1 横浜モアーズ 9f  
☎ 0455959091  
@cocteau\_east f cocteau.east

