釜飯と炙り

黒十

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」。



海の幸
山の幸

炙り明太子　730［803］

エイヒレ炙り焼き　730［803］

ほたるいかいしり干し　620［682］

焼酎干し　サバ　1100［1210］



黒毛和牛の牛串　一串　1100［1210］

炙り焼き月見鶏つくね　890［979］

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　590［649］

海苔塩れんこん　500［550］

炙りピーマンとしらす
からすみがけ　590［649］



栃尾揚げの
山椒味噌焼き
690［759］

大分産
ステーキしいたけの
お出汁バター　720［792］



海苔塩
ポテトフライ
900［990］



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　460［506］
- きゅうりの一本漬け　500［550］
- まるごとトマトおだしマリネ　750［825］
- 燻製サバのポテトサラダ　590［649］
- 菊菜の白和えからすみがけ　620［682］



- 黒十の旨味唐揚げ　900［990］



- 生しらすのだし醤油ユッケ　900［990］
- 梅水晶　黒十風　360［396］
- いくらおろし　500［550］
- 本日の小皿三種　1350［1485］



- ふわとろ釜だし玉子焼き　1200［1320］
  - トッピング
  - ・とろーりチーズ明太　＋200［220］
  - ・いくら醤油漬け　＋500［550］
  - ・うなぎのかば焼き　＋800［880］

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

炙り×釜飯



炙り焼き鶏つくねの釜飯
1480［1628］



若鶏もも炙り焼きと炙り野菜の釜飯
1560［1716］



鮭ハラスの炙り焼きといくらの釜飯
2150［2365］



黒毛和牛炙り焼きと龍のたまごの釜飯
3220［3542］





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

舟形マッシュルームと
帆立トリュフバターの釜飯
2380
［2618］

真鯛とはまぐり、
焼きトマトの
パエリア風釜飯
2260
［2486］

豚肉と竹の子の
台湾風煮込みと
半熟味玉の釜飯
1690
［1859］

生しらすと釜揚げしらす、
青唐辛子の塩ユッケ釜飯
1940
［2134］

宮城県産たことれんこん
焼き蓮根の釜飯
1940
［2134］

釜揚げしらすと
オクラ、梅の釜飯
1390
［1529］

イワシと針生姜、大葉の釜飯
1600
［1760］

うなぎと有馬山椒の釜飯
3160
［3476］



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が魅力の、黒十特製の甘味
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
840［924］



おもちジェラート
◆抹茶 870［957］
◆ほうじ茶 780［858］



◆つや姫 みたらしがけ
780［858］

黒十厳選の日本茶

純煎茶やぶきた
京都
南山城村の露地煎茶。
奥行きのある旨みと心地よい渋み。
880［968］

阿波晩茶
徳島
上勝町の伝統発酵茶。
独特の発酵香とまろやかな酸味。
880［968］

厳選釜炒り茶
宮崎
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。

柚子緑茶
宮崎
釜炒り緑茶に国産柚子をブレンド。
香ばしさと柚子の香り。
880［968］

和紅茶
宮崎
日本でつくられた和紅茶。
やさしい甘みと軽やかな渋み。
880［968］

玄米茶
宮崎
鉄釜で炒った緑茶に国産玄米を
ブレンド。ふくよかな甘み。
880［968］

