

# 酒のアテと夏酒

黒十「初夏のおすすすめ」

税抜(税込)

⊕ お造り盛合せ(二人前)

三種(四〇〇(一五四〇))

五種(一八〇(二三九八))

⊕ ハモ皮と胡瓜のポン酢かけ

六〇〇(六六〇)

⊕ 真鯛かま醤油揚げ

一〇〇〇(一一〇〇)

⊕ 若鮎の天ぷら

一〇〇〇(一一〇〇)

⊕ 水ナスと甘長ししとうの揚げびたし

七〇〇(七七〇)

⊕ 愛媛県産真鯛のしゃぶしゃぶ鍋(二人前)

五三〇〇(五八三〇)

⊕ 炙り帆立とヤングコーンの釜飯

二五〇〇(二七五〇)

## 「酒のアテ」

炙り明太子／えいひれ／いかの塩辛／トマトの土佐酢ジユレ 各五〇〇(五五〇)

## 「酒」

⊕ 夏酒二種飲み比べ

一(二〇〇(二二二〇))

⊕ 仙介 夏純米 一火

グラス 八〇〇(八八〇)

一合 一五〇〇(一六五〇)

⊕ 播州一献 夏辛

グラス 七二〇(七九二)

一合 一三四〇(一四七四)

⊕ 龍力 夏純米 純米吟醸

グラス 八二〇(九〇二)

一合 一五四〇(一六九四)

⊕ 竹泉 純米吟醸

グラス 七二〇(七九二)

一合 一三四〇(一四七四)

⊕ 八重垣 夏の純米

グラス 七五〇(八二五)

一合 一四〇〇(一五四〇)

神戸

黒

十

COCTEAU

自営業 / 朝 / 夜飯

夜のおしながき

D  
I  
N  
N  
E  
R  
  
T  
I  
M  
E



jinenjyo

# 自然薯料理

山野に自生する日本原産の「自然薯」は  
黒十の玉穂と云われ、粘り気が強く  
山芋の玉穂と云われ、粘り気が強く  
旨みが凝縮されています。



◆ 自然薯と長芋のお造り食べ比べ

税込 一、〇一二円  
九二〇円

◆ 自然薯の団子揚げ

まるでお餅のような食感がたまりません。しょうが醤油でどうぞ！

税込 九六八円  
八八〇円

◆ 自然薯の生とろろ

自然薯とろろの何とも言えないモチモチの食感、他では味わえません。

税込 六九三円  
六三〇円

◆ 自然薯あんかけの揚げ出し豆腐

税込 八四七円  
七七〇円

appetizer

一品料理

お酒のあてに、ひと手間こだわった一品料理。



⊕ 黒十名物 ねばとろサラダ

税込 一、一三三円

長芋やオクラなどを入れた素材感たっぷりの自家製ドレッシングでお召し上がり下さい。

⊕ 黒十 軟骨入りつくね焼き

税込 七三〇円

⊕ 出汁巻き 博多明太子

税込 八〇〇円

⊕ ネバとろ海鮮ばくだん

税込 一、二八〇円

⊕ 長芋フライドポテト 黒山椒

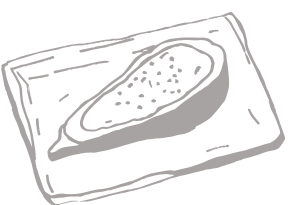
税込 七六〇円





fried and grilled dishes

焼き物 / 揚げ物



⊕ 淡路鶏の溶岩焼

税込 一、二〇〇円  
税別 一、三二〇円

⊕ 含鴨の溶岩焼

税込 一、八〇〇円  
税別 一、九八〇円

⊕ 自然薯むかごとトウモロコシの天ぷら

税込 九四〇円  
税別 一〇三四円

⊕ 黒十鶏もも肉の唐揚げ

税込 九〇〇円  
税別 九九〇円

⊕ モツアレチーズと大葉の包み揚げ

税込 七三〇円  
税別 八〇三円

nabe

# お鍋

自慢の味噌出汁で旬の素材を炊き、  
すりおろした自然薯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。



## ⊕ 三元もら豚の自然薯とろろ味噌鍋

(2名様分です)

四、六〇〇円

税込五、〇六〇円

群馬県産上州三元もら豚

お野菜

ひらたけ

豆腐

自然薯とろろ

## ⊕ 合鴨ロースの自然薯とろろ味噌鍋

(2名様分です)

五、六〇〇円

税込五、一六〇円

合鴨ロース

合鴨つくね

お野菜・ひらたけ

豆腐

自然薯とろろ

## ⊕ ♫の雑炊 or うどん or チーズリゾット

六二〇円

税込六八二円





kamameshi

## 釜飯

季節の食材と厳選されたお米と、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

黒十定番の鮭とイクラの親子釜飯です。

一釜 / 二、四八〇円

税込二、七二八円

### ✦ 丸ごと一本焼穴子の釜飯

丸ごと一本使った穴子の香ばしさ漂う釜飯です。

(2名様分です) 一釜 / 二、六八〇円

税込二、九四八円

### ✦ 季節の釜飯

※別紙をご覧ください。

### ✦ 釜めしにかける 自然薯とろろ

三三〇円

税込三三〇円

釜飯はご注文頂いてから炊き上げますので、40分程お時間頂戴いたします。

shime  
めもの



⊕ 自然薯とろろご飯（自然薯とろろ／麦ごはん／大根汁）

八〇〇円  
税込八八〇円

⊕ 黒十名物 荒削り大根汁

三四〇円  
税込三七四円

dessert

甘味



⊕ ほうじ茶アイスの最中

六〇〇円  
税込六六〇円

⊕ 季節のプリン

四六〇円  
税込五〇六円

⊕ 季節の氷菓子

四二〇円  
税込四六二円



神戸  
黒  
十  
COCTEAU  
自然酒 / 精 / 楽座



神戸

黒

十

COCTEAU

自然薯 / 梨 / 養蜂

お  
飲  
み  
物

D  
R  
I  
N  
K

nihonshu  
**灘の日本酒**

黒十では、歴史ある（灘）の全十一の蔵元から日本酒をお取り寄せ。一本一本異なる味わいをぜひ、飲み比べてみてください。



御影郷／蔵元「神戸酒心館」

● **福寿 純米吟醸**



ノーベル賞の晩餐会で飲まれた、フルーティーで柔らかな口当たりのお酒。

グラス90ml

一合 七二〇円 税込七九二円

一合 一、四四〇円 税込一、五八四円

**薫酒**  
 香り高くフルーティーな味わい

魚崎郷／蔵元「千代田蔵道灌」

● **特別純米生原酒 千代田蔵フクノハナ**



洋ナシを彷彿させる柔らかな吟醸香と、米の旨みが広がります。

グラス90ml

一合 六六〇円 税込七二六円

一合 一、三二〇円 税込一、四五二円

御影郷／蔵元「泉酒造」

● **琥泉 純米吟醸 無濾過生**



華やかな香りとジューシーな味わい。

グラス90ml

一合 六九〇円 税込七五九円

一合 一、三八〇円 税込一、五一八円

魚崎郷／蔵元「浜福鶴」

● **純米吟醸 空蔵 山田錦**



ピンと筋の通った切れの良いフルーティーな香りと味わいのお酒。

グラス90ml

一合 七〇〇円 税込七七〇円

一合 一、四〇〇円 税込一、五四〇円



御影郷 蔵元「白鶴」

とうじかん

杜氏鑑



杜氏鑑は、杜氏の中でも卓越した技術を持つ人。芳醇で豊かな味わい。

グラス90ml

五四〇円

税込五九四円

一合

一、〇九〇円

税込一、一九九円

醇酒

お米の旨味とコクが特徴  
しっかりした味わい

御影郷 蔵元「剣菱酒造」

くろまつけんびし

黒松剣菱 特撰



濃醇を旨みと酸。一口飲めば、深いコクの世界に引き込まれます。

グラス90ml

六三〇円

税込六九三円

一合

一、二六〇円

税込一、三八六円

魚崎郷 蔵元「松竹梅白壁蔵  
宝酒造」

しらふねくらしもと

白壁蔵 生酛 純米



伝統製法生もと造りと白壁蔵で継承したお酒で、米の旨みが広がります。

グラス90ml

五四〇円

税込五九四円

一合

一、一七〇円

税込一、〇九〇円

西郷 蔵元「沢の鶴」

やまだにしき

純米 山田錦



米屋を営む初代喜兵衛が酒造りをしたことが始まり。米の柔らかな旨みが特徴。

グラス90ml

五四〇円

税込五九四円

一合

一、一七〇円

税込一、〇九〇円

魚崎郷／蔵元「櫻正宗」

◆ 特別純米 官水の華

みやみずのはな



灘の宮水を発見し、酒造りに  
貢献した蔵元。  
淡麗で辛口のお酒。

グラス90ml

一合 五八〇円

税込六三八円

一合 一、一七〇円

税込一、二八七円

御影郷／蔵元「安福又四郎商店」

だいこくませいね

◆ 大黒正宗 純米吟醸



キリッとしたきれいな飲み口に、  
甘みと旨みが口内に広がる濃い味わい。

グラス90ml

一合 七八〇円

税込八五八円

一合 一、五六〇円

税込一、七一九円

爽酒

軽快で  
すっきりとした  
清涼感のある  
味わい

御影郷／蔵元「菊正宗」

◆ 上撰しぼりたて純米・香醸

こうじしょう



みずみずしい果実のような、  
華やかな香りと共に  
お米の旨みがふくらみ、  
ふくよかな余韻を味わえる純米酒。

グラス90ml

一合 六〇〇円

税込六六〇円

一合

一、二一〇円

税込一、三三一円

日本茶割りのお酒

日本各地の茶葉で仕上げた  
黒十がお勧めする茶割り。



月ヶ瀬 ほうじ茶ハイボール

奈良・月ヶ瀬の茶葉を  
丁寧に焙じたほうじ茶。  
ウイスキーの熟成香と掛け合い、  
釜飯との相性も抜群です。



八〇〇円 税込八八〇円

都農 玄米茶ジントニック

宮崎県都農町で作られた  
釜炒り茶と宮崎で生産された  
焙煎米を合わせた和のジントニック。  
お茶の苦みが心地よい余韻に。



八〇〇円 税込八八〇円

本釜炒り 緑茶ハイ

九州地方を中心に、  
鉄釜で直接炒り上げる製法にて  
つくられた釜炒り茶を使用した、  
黒十厳選の緑茶ハイ。



八〇〇円 税込八八〇円

beer / beer cocktail

ビール・ビアカクテル

- 麒麟 一番搾り 樽生 六三〇円 税込六九三元
- 麒麟 一番搾り 樽生 小 三四〇円 税込三七四円
- 麒麟 グリーンズフリー (ファンアルコールビール) 六三〇円 税込六九三元
- 麒麟 ラガー(中瓶) 六九〇円 税込七五九円
- シャンデーガフ 六八〇円 税込七四八円

highball / lemon shochu cocktail

ハイボール / レモンサワー

- ハイボール 六〇〇円 税込六六〇円
- ジンジャーハイボール 六〇〇円 税込六六〇円
- コークハイボール 六〇〇円 税込六六〇円
- 角瓶 六三〇円 税込六九三元
- レモンサワー 六〇〇円 税込六六〇円



plum/fruits

### 梅酒 / 果実酒

#### 黒十 特撰梅酒

兵庫の銘酒、富久錦に漬け込んだ梅酒。  
きりっと食事にもぴったり。

七三〇円 税込八〇三元

#### あらごし梅酒

梅の果肉とブレンド。  
フルーティーな果実味たっぷりな梅酒です。

七一〇円 税込七八一元

#### あらごし桃酒

桃の果実実がたっぷり味わえる  
贅沢な果実酒です。

七一〇円 税込七八一元

#### あらごしゆず酒

全国から厳選した国産ゆずを使用しゆず特有の  
爽やかな風味と酸味が楽しめます。

七一〇円 税込七八一元

#### 葡萄のお酒

果汁感たっぷりのぶどうの美味しさを詰め込みました。

七一〇円 税込七八一元

#### あらごしみかん酒

みかんそのままの瑞々しい果肉をたっぷりつめこみました。

七一〇円 税込七八一元

shochu

### 焼酎

#### 芋

##### 黒霧島

くみさりしま

六〇〇円 税込六六〇円

#### 自然薯

##### じねんじょ

七〇〇円 税込七七〇円

#### 麦

##### 壱岐の華

いさのはな

六一〇円 税込六七一円



white wine

ワイン／白

⊕ ヴイツラ・マールレ シャルドネ

イタリア／辛口

クリーンな麦わら色。リンゴや柑橘類のアロマ  
ほのかなバナナの風味。

豊かでコクのある果実味と適度な酸のある味わい。

グラス

六三〇円

税込六九三円

ボトル

三、三六〇円

税込三、六九六円



red wine

ワイン／赤

⊕ ヴイツラ・マールレ メルロー

イタリア／辛口

紫がかった濃いルビーレッド。

チェリー、プラムなどのリッチな果実味。

葉巻のようなスパイス香。たっぷりとした

凝縮感のジューシーな味わい。

グラス

六三〇円

税込六九三円

ボトル

三、三六〇円

税込三、六九六円



ソフトドリンク

soft drink

● 烏龍茶

五二〇円

税込五七二円

● ジンジャーエール

五二〇円

税込五七二円

● コーラ

五二〇円

税込五七二円

● あらごし桃ジュース

七一〇円

税込七八一円

● あらごしゆずジュース

七一〇円

税込七八一円

● オレンジジュース

五二〇円

税込五七二円

● グレープフルーツジュース

五二〇円

税込五七二円

● あらごし桃ソーダ

七一〇円

税込七八一円

● あらごしゆずソーダ

七一〇円

税込七八一円

