黒十

COCTEAU

DINNER
MENU

夜のお品書き

黒十名物　自然薯

すりたての自然薯生とろろ　六〇〇円　税込 六六〇円

自然薯と長いものお造り食べ比べ　九三〇円　税込 一、〇二三円

自然薯の団子揚げ　八八〇円　税込 九六八円

酒あて小皿

黒十の焼味噌　五四〇円　税込 五九四円

炙り明太子　六八〇円　税込 七四八円

イカの麹漬け　六六〇円　税込 七二六円

わかめの佃煮とクリームチーズ　六六〇円　税込 七二六円

丸ごとトマトのお出汁マリネ　七五〇円　税込 八二五円

一品料理

本日のお造り盛り合わせ　二人前～　一、六〇〇円　税込 一、七六〇円

黒十名物　ねばとろサラダ　一、〇二〇円　税込 一、一二二円

ネバとろ海鮮ばくだん　一、三六〇円　税込 一、四九六円

和牛ローストビーフ
ポン酢ジュレと香味野菜　一、六〇〇円　税込 一、七六〇円

揚げ物

むかごとトウモロコシの天ぷら	八〇〇円	税込 八八〇円
黒十鶏もも肉の唐揚げ	九〇〇円	税込 九九〇円
モッツァレラチーズと大葉の包み揚げ	七三〇円	税込 八〇三円
長いもフライドポテト　昆布塩	七〇〇円	税込 七七〇円

黒十の玉子焼き

釜焼きふわとろ出汁玉子	一、一四〇円	税込 一、二五四円
釜焼きふわとろ出汁玉子　明太子	一、三六〇円	税込 一、四九六円
釜焼きふわとろ出汁玉子　自然薯	一、四八〇円	税込 一、六二八円

焼き物

黒十　つくね焼	八〇〇円	税込 八八〇円
栃尾揚げの山椒味噌焼き	八六〇円	税込 九四六円
神戸ポークの辛味噌焼き	一、六〇〇円	税込 一、七六〇円
淡路産牛の牛串焼き	一、八〇〇円	税込 一、九八〇円
純米吟醸仕込みの干し鯖	一、〇五〇円	税込 一、一五五円
銀鱈の幽庵焼き	一、九〇〇円	税込 二、〇九〇円

自然薯とろろ味噌鍋

国産イノシシ（二名様分）　六、四〇〇円　税込 七、〇四〇円

合鴨ロース（二名様分）　五、六〇〇円　税込 六、一六〇円

〆の雑炊 or うどん or チーズリゾット　六二〇円　税込 六八二円

黒十釜飯と〆

釜炊き銀シャリと自然薯とろろ　一、一〇〇円　税込 一、二一〇円

鮭とイクラの釜飯　二、四八〇円　税込 二、七二八円

和牛のしぐれ煮と牛蒡の釜飯　二、五五〇円　税込 二、八〇五円

季節の釜飯（牡蠣）　二、六八〇円　税込 二、九四八円

釜飯とご一緒に。自然薯とろろ　三五〇円　税込 三八五円

黒十名物　大根汁　三五〇円　税込 三八五円

甘味

ほうじ茶アイスの最中　五五〇円　税込 六〇五円

栗のムース　四五〇円　税込 四九五円

季節のシャーベット　四五〇円　税込 四九五円