ピックアップ! 人気ベスト5 肉メニュー



『アンガス牛厚切りステーキ』

2,890円(3,179円)

アメリカ産ならではの食べ応え抜群のステーキ!
ガーリックソースでお召し上がりください。
※調理に30分～1時間頂きます。



『猟師の鹿もも肉のタタキ』

1,200円(1,320円)

鹿のお肉は高タンパク低脂肪で体に凄く良いんです
※低温調理済み



『豚キムチと温泉玉子』

680円(748円)

とろ～り温泉玉子と豚キムチの相性は抜群



『国産牛肉炙りおろしポン酢』

1,420円(1,562円)

絶妙に脂がのっている赤身のお肉を
さっぱりとおろしポン酢でどうぞ。



『猟師の鹿肉の赤ワイン煮込みのキノコクリーム フェットチーネ』

お一人様用 **1,480円**(1,628円)
レギュラー **2,820円**(3,102円)

スパゲッティにも変更可能です。



黒天のシャリはバルサミコ酢を使っていますので、ほんのり茶色に色づいています。
バルサミコ酢とはブドウから作られる果実酢。ワインとの相性はもちろんですが、
醤油との相性もこれまた抜群なんです。だから黒天のお寿司はビールや日本酒はもちろん
ワインを飲まれていたお客様にも抜群に楽しんでいただける味わいになっています。

Sushi and sashimi

お寿司とお造り

※にぎりは1貫の価格です

にぎり盛合せ(8貫)
Nigiri assortment(eight pieces)
1,680円 (1,848円)

マグロのにぎり
Tuna nigiri
230円 (253円)

ホタテのにぎり
Scallop nigiri
280円 (308円)

サーモンのにぎり
Salmon nigiri
230円 (253円)

明石タコのにぎり
Akashi octopus nigiri
230円 (253円)

生エビにぎり
Raw shrimp nigiri
230円 (253円)

イカのにぎり
Squid nigiri
230円 (253円)

炙りトロサーモンのにぎり
Broiled fatty salmon nigiri
280円 (308円)

いくらの軍艦
Salmon roe gunkan
450円 (495円)

ホタテのお造り
Scallop sashimi
1,000円 (1,100円)

ウニの軍艦
Sea urchin gunkan
530円 (583円)

ウニのお造り
Sea urchin sashimi
1,380円 (1,518円)



イカのお造り
Squid sashimi
880円 (968円)

サーモンのお造り
Salmon sashimi
900円 (990円)

明石タコのお造り
Akashi octopus sashimi
880円 (968円)

マグロのお造り
Tuna sashimi
900円 (990円)

※ 盛合せは人数に応じてご用意します

お造り盛合せ3種
Sashimi assortment(three types)
二人前 For two people 1,380円 (1,518円)～

お造り盛合せ5種
Sashimi assortment(five types)
二人前 For two people 2,050円 (2,255円)～

お造り盛合せ7種
Sashimi assortment(seven types)
二人前 For two people 2,800円 (3,080円)～

※その他、活け魚や旬のお造りあります。

黒天の魚介類は毎朝とれたての新鮮なものを
季節に応じて様々な産地のものを使用しています。
ほんとに気まぐれで仕入れたりもするので
その日かぎりの限定メニューになって
しまったりするので要チェックです。





『バーニャカウダ』は
イタリアのピエモンテ州の方言で
「あたたかいお風呂」という意味。
にんにくとアンチョビのあたたかいソースに生野菜を
つけて食べるピエモンテを代表する郷土料理です。
黒天のバーニャカウダソースは
青森産にんにくとイタリア産アンチョビ
で作ります。

新鮮野菜のバーニャカウダ（青森県産にんにく&イタリア産アンチョビ使用）
Bagna cauda with fresh vegetables (using garlic from Aomori and anchovies from Italy) 1,100円 (1,210円)

マグロのカルパッチョ
Tuna carpaccio 920円(1,012円)

サーモンのカルパッチョ
Salmon carpaccio 920円(1,012円)

明石タコのカルパッチョ
Akashi octopus carpaccio 920円(1,012円)

マグロとアボカドのカルパッチョ
Tuna and avocado carpaccio 1,050円(1,155円)

サーモンとアボカドのカルパッチョ
Salmon and avocado carpaccio 1,050円(1,155円)

たたききゅうり
Smashed cucumber 380円(418円)

シェフの気まぐれカルパッチョ3種盛り合わせ 1,480円 (1,628円)
Chef's whimsical assortment of three kinds of carpaccio

Appetizer & Salad
前菜とサラダ

大和芋のおぼろ豆腐サラダ
Chinese yam and shredded tofu salad
レギュラーサイズ Regular Size 1,520円(1,672円)
ハーフサイズ Half Size 820円(902円)

カリカリごぼうのサラダ
Crispy burdock salad
レギュラーサイズ Regular Size 1,520円(1,672円)
ハーフサイズ Half Size 820円(902円)

彩り野菜のシーザーサラダ
Caesar salad with colorful vegetables
レギュラーサイズ Regular Size 1,520円(1,672円)
ハーフサイズ Half Size 820円(902円)

いろいろキノコの温製サラダ
Warm salad with various mushrooms
レギュラーサイズ Regular Size 1,520円(1,672円)
ハーフサイズ Half Size 820円(902円)

生ハムと温泉玉子のシーザーサラダ
Caesar salad with dry-cured ham and hot spring egg
レギュラーサイズ Regular Size 2,380円(2,618円)
ハーフサイズ Half Size 1,280円(1,408円)

海老とガーリックバケットのサラダ
Shrimp and garlic baguette salad
レギュラーサイズ Regular Size 2,380円(2,618円)
ハーフサイズ Half Size 1,280円(1,408円)

海鮮チョレギサラダ
Seafood choregi salad
レギュラーサイズ Regular Size 2,380円 (2,618円)
ハーフサイズ Half Size 1,280円 (1,408円)



ハーフサイズは1～2名様、レギュラーサイズは3～4名様におすすめです。

※お一人様用は1名様、
レギュラーサイズは2〜3名様、
パーティサイズは4〜5名様
におすすめです

パスタ
Pasta



Nice



頭つきの海老を半分に割って丸ごと使い海老エキスを凝縮させた
トマトクリームソースのパスタ。アクセントには海老と相性抜群の
青海苔を使っています。名前の由来はカルボナーラのように濃厚で
海老たっぷりなので海老カルボナーラから。

海老ボナ〜ラ
Shrimpbonara

パーティーサイズ 4,300円(4,730円)
レギュラーサイズ 2,820円(3,102円)
お一人様用 1,480円(1,628円)



温泉玉子のカルボナーラ
Hot spring egg carbonara

パーティーサイズ 3,730円(4,130円)
レギュラーサイズ 2,450円(2,695円)
お一人様用 1,280円(1,408円)

シンプル!トマトソースのスパゲッティ
Spaghetti with
tomato sauce full of seafood



パーティーサイズ 3,200円(3,520円)
レギュラーサイズ 2,100円(2,310円)
お一人様用 1,100円(1,210円)



ベーコンとナスのトマトソースのスパゲッティ
Spaghetti with
tomato sauce with
bacon and eggplant

パーティーサイズ 3,730円(4,103円)
レギュラーサイズ 2,450円(2,695円)
お一人様用 1,280円(1,408円)



黒天自慢の新鮮な魚介をふんだんに使ったペスカトーレ。
魚介のうま味たっぷりのソースはやみつきになりますよ。

海の幸たっぷりトマトソースのスパゲッティ
Spaghetti with tomato sauce full of seafood

パーティーサイズ 4,410円(4,851円)
レギュラーサイズ 2,890円(3,179円)
お一人様用 1,520円(1,672円)

Nice



ウニの濃厚クリームスパゲッティ
Rich cream spaghetti with sea urchin

パーティーサイズ 4,030円(4,433円)
レギュラーサイズ 2,650円(2,915円)
お一人様用 1,380円(1,518円)

Yummy

パスタ
Pasta

※お一人様用は1名様、
レギュラーサイズは2〜3名様、
パーティサイズは4〜5名様
におすすめです



海老とアサリの最強コラボレーションにエリンギのアクセント。
青森産にんにくをふんだんに使いガーリックの香りと魚介のうま味、
まさにペペロンチーノの王様！

海老とアサリとエリンギのペペロンチーノ

Peperoncino with shrimp, clams, and king oyster mushrooms

パーティーサイズ 4,030円(4,433円)
レギュラーサイズ 2,650円(2,915円)
お一人様用 1,380円(1,518円)

青森県産にんにくのスパゲッティ

Spaghetti with garlic from Aomori Prefecture

パーティーサイズ 3,200円(3,520円)
レギュラーサイズ 2,100円(2,310円)
お一人様用 1,100円(1,210円)



たらこの和風スパゲッティ

Japanese-style spaghetti with cod roe

パーティーサイズ 3,200円(3,520円)
レギュラーサイズ 2,100円(2,310円)
お一人様用 1,100円(1,210円)





ゴルゴンゾーラのクリームソース フェットチーネ

Fettuccine with gorgonzola cream sauce

パーティーサイズ 4,030円(4,433円)
レギュラーサイズ 2,650円(2,915円)
お一人様用 1,380円(1,518円)



スモークサーモンと ブロッコリの レモンクリームソース

Smoked salmon and broccoli in lemon cream sauce

パーティーサイズ 3,920円(4,312円)
レギュラーサイズ 2,570円(2,827円)
お一人様用 1,350円(1,485円)



Enjoy

ピッツァ

Pizza



マルゲリータ(トマトとバジルとモッツァレラ)
Margherita(tomato, basil, and mozzarella)

レギュラーサイズ 2,160円(2,376円)
ハーフサイズ 1,200円(1,320円)



タラコとマヨネーズのピッツァ
Cod roe and mayonnaise pizza

レギュラーサイズ 2,300円(2,530円)
ハーフサイズ 1,280円(1,408円)





ベーコンと黒オリーブのピッツァ
Bacon and black olive pizza

レギュラーサイズ 2,300円(2,530円)
ハーフサイズ 1,280円(1,408円)





ツナとコーンの照り焼きピッツァ
Teriyaki Pizza with Tuna and Corn

レギュラーサイズ 2,300円(2,530円)
ハーフサイズ 1,280円(1,408円)



クアトロフォルマッジ(4種のチーズ)
Quattro formaggi(four kinds of cheese)

レギュラーサイズ 2,660円(2,926円)
ハーフサイズ 1,480円(1,628円)



海老マヨネーズのピッツァ
Shrimp and mayonnaise pizza

レギュラーサイズ 2,480円(2,728円)
ハーフサイズ 1,380円(1,518円)





プルコギピッツァ
Bulgogi pizza

レギュラーサイズ 2,480円(2,728円)
ハーフサイズ 1,380円(1,518円)

チーズフォンデュ

Cheese fondue



KURO-TEN チーズフォンデュセット　1,780円(1,958円)

(バケットと野菜盛合せのセットです)

KURO-TEN cheese fondue set(packet and vegetable assortment set)

《トッピング Topping》

フォンデュ用 若鶏の唐揚げ *Fried chicken for the fondue*	620円(682円)	フォンデュ用 皮付きポテトフライ *French fries with skin for the fondue*	300円(330円)
フォンデュ用 ウインナー盛合せ *Assorted sausages for the fondue*	980円(1,078円)	フォンデュ用 野菜盛合せ *Assorted vegetables for the fondue*	750円(825円)
フォンデュ用 バケット *Baguette for the fondue*	200円(220円)		

おかわりフォンデュ　*Fondue refill*　800円(880円)

『チーズフォンデュにオススメワイン!!!』

エル・カスティーリャ・シラー　EL CASTILLA

Bottle 4,000円(4,400円)



生産地:スペイン
葡萄品種:シラー
味わい:フルボディ、パワフルな渋みの辛口
黒い果実の豊潤な香りと、スパイスのノートやバニラ香が感じられます。
濃厚な果実味と、しっかりしたタンニンのフルボディの味わい。



『山芋のふぁふぁ焼き』は
黒天の不動の人気ナンバーワンメニュー!
トロトロの山芋をふぁふぁに焼き上げて
特製醤油ソースの香ばしい香りに男性女性ともにノックアウトの一品です。

山いものふぁふぁ焼き 680円(748円)
Japanese mountain yam fafayaki



サザエの壺焼き 1個 450円(495円)〜
Grilled turban shell

おすすめの焼き物は
別紙の本日のおすすめメニュー
をご覧下さい

焼き物
Grill

イカげその塩焼き
Squid tentacles grilled with salt 500円(550円)



キングサーモンのカマ塩焼き
Grilled Salted King Salmon Collar 680円(748円)

KURO-TEN
a la carte dishes
黒天アラカルト



天ぷら & 揚げ物
Tempura & Fried

イカげその唐揚げ
Fried squid tentacles 550円(605円)



スルメ天ぷら(うまいか)
Dried squid tempura(Umaika) 550円(605円)

揚げ出し豆腐
Fried tofu 500円(550円)

海老の天ぷら
Shrimp Tempura 620円(682円)

鶏の唐揚げ
Fried chicken 620円(682円)



ナスの揚げ出し
Fried eggplant 530円(583円)

もっちもちポテトもち
Sticky potato mochi 550円(605円)



明石タコの天ぷら
Akashi octopus tempura 880円(968円)

鶏軟骨の唐揚げ
Fried chicken cartilage 480円(528円)

ポテトフライ
French fries 450円(495円)



ソフトシェル海老の唐揚げ
Fried soft shell shrimp 580円(638円)

甘海老の唐揚げ
Deep-fried Sweet Shrimp 480円(528円)



豚キムチと温泉玉子
Pork with kimchi and hot spring egg
680円 (748円)



海老マヨネーズ炒め 720円 (792円)
Stir-fried shrimp with mayonnaise



お好み焼き風にアツアツの鉄板でお持ちします。
ビールにはやっぱりコレでしょ!!
鉄板とんぺい焼き 680円 (748円)
Tonpeiyaki on an iron plate

アボカド天ぷら
Avocado tempura
520円 (572円)



けっこう辛いチョリソ
Very spicy chorizo
500円 (550円)

カキフライ
Fried oysters
620円 (682円)

バターコーン
Buttered corn
420円 (462円)

せせりポン酢
Chicken neck with ponzu sauce
480円 (528円)

枝豆
Edamame
380円 (418円)



鶏の照りだれ タルタルねぎソース
Teriyaki chicken with tartar green onion sauce
720円 (792円)



だしまき玉子
Japanese omelet
500円 (550円)



ナッツ盛り
Assorted nuts
450円 (495円)



生ふ揚げ田楽
Fried namafu dengaku
510円 (561円)

つきだし
Appetizers
350円 (385円)

アラカルト
A la carte



ウインナー5種盛り合わせ
Assortment of five types of sausages
1,100円 (1,210円)



揚げたて自家製厚揚げ
Freshly fried homemade tofu
480円 (528円)

KURO-TEN
a la carte
dishes
黒天アラカルト

海老のアヒージョ
Shrimp Ajillo
1,000円 (1,100円)

せせりのアヒージョ
Chicken neck ajillo
1,000円 (1,100円)

アヒージョ(ガーリックオイル煮)
Dish Fried in Garlic Oil

明石タコのアヒージョ
Akashi octopus ajillo
1,000円 (1,100円)

ホタテのアヒージョ
Scallop ajillo
1,000円 (1,100円)

『アヒージョ』とはスペイン語で「にんにく風味」を表す言葉で、オリーブオイルとにんにくで煮込む小皿料理。オイルにパンをひたして召し上がってください。



パンおかわり
200円 (220円)

Rice
ご飯



鮮度にこだわり海鮮丼
Seafood rice bowl with a focus on freshness
1,980円 (2,178円)



炙りサーモンとイクラの親子丼
Chicken and egg rice bowl with broiled salmon and salmon roe
1,680円 (1,848円)

マグロユッケ丼
Tuna yukhoe rice bowl
1,180円(1,298円)
小 820円(902円)

サーモンユッケ丼
Salmon yukhoe rice bowl
1,180円(1,298円)
小 820円(902円)

Boiled Rice with Tea
お茶漬け



ワサビと磯海苔の大人茶漬け
Wasabi and iso-nori rice with tea for adults
530円(583円)



タラコあぶり茶漬け
Roasted cod roe and rice with tea
620円(682円)



大葉香る梅茶漬け
Perilla flavored plum and rice with tea
530円(583円)



DESSERT
デザート

ビールジョッキで作る
ジョッキパフェ



チョコバナナジョッキ 1,100円 (1,210円)
Chocolate banana mug

マンゴージョッキ 1,100円 (1,210円)
Mango mug

ベリーベリーカシスジョッキ 1,100円 (1,210円)
Very very cassis mug

バニラアイス 440円 (484円)
Vanilla ice cream

バニラアイスチョコソース 450円 (495円)
Vanilla ice cream with chocolate sauce

バニラアイスマンゴーソース 450円 (495円)
Vanilla ice cream with mango sauce

バニラアイスカシスソース 450円 (495円)
Vanilla ice cream with cassis sauce

バニラアイスいちごソース 450円 (495円)
Vanilla ice cream with strawberry sauce



《シェフの手作りデザート》

とろける
クレームブリュレ 520円 (572円)
Melting creme brulee

アイスのっけブリュレ
(チョコナッツor ベリー) 620円 (682円)
Ice cream on brulee
(chocolate and nuts or berries)

( ) 内の価格はすべて税込になります。