

恵亭のおもてなし

厳選された素材と
職人技がもてなす
こだわりのとんかつ。
長い歴史に裏付けされた
恵亭でしか味わえない口福^{こうふく}を
お楽しみください。



味噌かつ膳

恵亭オリジナルの味噌だれで
お召し上がりください。



味噌ひれかつ膳

一、七〇〇円

味噌ロースかつ膳

一、六〇〇円



味噌だれ

まろやかで
風味豊かな味噌だれは、
ソースとは
またひと味違います。
是非お試しください。



とんかつ膳

ひれかつ膳

一、六〇〇円

ロースかつ膳

一、五〇〇円

ロースの中でも脂身が豊富な肩ロースに近い部位を厚切りにしたボリュームあるとんかつです。

特ロースかつ膳

〔大葉玄米塩・わさびおろし付〕

一、九三〇円

ひれ・ロース盛合せ膳

一、六〇〇円



お替りはお気軽にお申し付けください。

お替り自由



御飯



味噌汁



キャベツ

追加の一品

各100円



大根おろし



味噌だれ

150円



わさびおろし

当店では、小麦・乳成分・卵・甲殻類（えび・かに）を含む調味料と共通の器具・食材（パン粉・揚げ油等）を使用しております。
アレルギー物質は表示までお問い合わせください。
※表示価格は全て税別です。※別途茶代を使用しています。※全ての額に消費税、味噌汁、キャベツ、お新香が付きまます。
※揚げ、茹は変更になる場合がございます。

名古屋オリジナル膳

名古屋名物を恵亭風にアレンジしました。



恵亭名古屋店の名物メニュー。
味噌串かつや大海老フライを使用したこだわりのメニューです。

恵亭の名物膳 二、四三〇円

【味噌だれ・茶碗蒸し・オリジナルタルタルソース付】

・ひれ串かつ・大海老フライ・椎茸とししとうの野菜串かつ

オリジナル

タルタルソース付

海老フライを味わう為の定番のタルタルソース・恵亭の名物膳は名古屋特産の守口大根漬けを刺んで加えたオリジナルタルタルソースでお召し上がりください。



一日五食限定

有頭大海老フライ膳

〔茶碗蒸し・オリジナルタルタルソース付〕

三、三五〇円

大海老フライ膳

・大海老フライニケ

二、三三〇円

お替りはお気軽にお申し付けください。

お替り自由



御飯



味噌汁



キャベツ

追加の一品

各100円



大根おろし



味噌だれ

150円



わきびおろし

当店では、小麦・乳成分・卵・甲殻類へ及び、かにを含む商品と共通の器具・食材（パン粉・揚げ油等）を使用しております。
アレルギー物質は表示までお問い合わせください。
※表示価格は全て税別です。※国産米を使用しています。※全ての順に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香が付きまます。
※揚げ、茹は変更になる場合がございます。



丸太 ひれかつ膳

ひれ肉の中心部分のみを使用した
贅沢なひれかつ膳です。
ひれ肉の旨味を最大限に味わって
いただけます。
※ご提供までに少々お時間をいただきます。

丸太ひれかつ膳

【大葉玄米塩・わさびおろし付】

二、〇三〇円



大葉玄米塩
とんかつの旨みをより一層
引き立てる香り高い塩で
お召し上がりください。

全国各地の銘柄豚の中からとんかつに
適した特長ある豚を吟味しました。
大葉玄米塩とわさびおろしで
さっぱりとお召し上がりください。

銘柄豚

ロースかつ膳

【大葉玄米塩・わさびおろし付】

二、二三〇円

※本日の銘柄豚の種類につきましては
スタッフまでお尋ねください。



銘柄豚膳

わさびおろし

粗く刻んだわさびをのせた
大根おろしでさっぱりと
お召し上がりください。



鹿児島黒豚

さつまいもを含んだ飼料を食べて育った、鹿児島黒豚は旨味があり、きめが細かく柔らかく、歯切れの良い肉質で脂身に甘みがあります。



写真はコースかつ膳です。



写真はひれかつ膳です

鹿児島黒豚
コースかつ膳
〔大葉玄米塩・わさびおろし付〕

二、八三〇円

鹿児島黒豚
ひれかつ膳
〔大葉玄米塩・わさびおろし付〕

三、〇三〇円

◎数に限りがございます。
予めご了承ください。

お替りはお気軽にお申し付けください。

お替り自由



御飯



味噌汁



キャベツ

追加の一品

各100円



大根おろし



味噌だれ

150円



わさびおろし

当店では、小葉・乳成分・卵・中濃豚へび・かにを含む商品と共通の器具・食材（パン粉・揚げ油等）を使用しております。
アレルギー物質は個員までお問い合わせください。
※表示価格は全て税別です。※国産米を使用しています。※全ての順に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香が付きまます。
※揚げ物、揚げ物には変更になる場合がございます。

盛合せ膳

盛合せ膳

「山茶花」
さざんか

- ・一口ひれかつニケ又はロースかつ
- ・和牛と黒豚のチーズメンチかつ

一、五〇〇円



盛合せ膳

「皐月」
さつき

- ・一口ひれかつニケ又はロースかつ
- ・大海老フライ

一、九〇〇円

山茶花(さざんか)・皐月(さつき)は一口ひれかつニケ又はロースかつどちらかをお選びいただけます。

レディース膳

【茶碗蒸し・デザート付】

・一口ひれかつ ・海老フライ
 ・ささみかつ(明太チーズ風味)
 ・茶碗蒸し ・デザート

一、八三〇円

◎男性のお客様もご注文いただけます。



盛合せ膳

すいせん
「水仙」

【茶碗蒸し付】

・一口ひれかつ ・海老フライ
 ・キャベツメンチかつ ・茶碗蒸し

一、五〇〇円



お替り自由

お替りはお気軽にお申し付けください。



御飯



味噌汁



キャベツ

追加の一品



大根おろし



味噌だれ



わかびおろし

各100円

150円

当店では、小麦・乳成分・卵・甲殻類(えび・かに)を含む商品と共通の器具・食材(パン粉・揚げ油等)を使用しております。アレルギー物質は表示までお問い合わせください。※表示価格は全て税込です。※国産米を使用しています。※全ての膳に御飯、味噌汁、キャベツ、お替りが付きます。※盛付け、替は変更になる場合がございます。

かつ鍋膳

シンプルな卵とじ鍋と赤味噌を使用した味噌煮込み鍋の二種類をご用意致しました。



写真はコースかつ鍋膳です。

ひれかつ鍋膳

一、八三〇円

コースかつ鍋膳

一、七三〇円



写真はひれかつ味噌煮込み鍋膳です。

ひれかつ

味噌煮込み鍋膳

一、九三〇円

コースかつ

味噌煮込み鍋膳

一、八三〇円

お子様膳

お子様

とんかつ膳

一口ひれかつ・海老フライ
ポテトフライ・オレンジジュース
おかし・おもちゃ

八〇〇円

※小学生以下のお客様に
限らせていただきます。



サイドメニュー

一品料理

枝豆

三九〇円

茶碗蒸し

二八〇円

大海老フライ

九〇〇円

ささみかつ
(明太チーズ風味)

五九〇円

和牛と黒豚の
チーズ入りメンチかつ

五九〇円

キャベツメンチかつ

四九〇円

串かつ二種盛合せ
(ひれ串かつ・枝豆とししとうの野菜串かつ)

五九〇円

アルコール

生ビール(中ジョッキ)

五九〇円

生ビール(グラス)

四〇〇円

ビール(中瓶)

五九〇円

日本酒

四九〇円

焼酎 富乃宝山(芋)

四九〇円

焼酎 天の刻印(麦)

四九〇円

※焼酎はロック、水割り、お湯割りからご注文ください。

ノンアルコールビール

三九〇円

ソフトドリンク

コーラ

二八〇円

オレンジジュース

二八〇円

アイスコーヒー

二八〇円

黒烏龍茶

二八〇円

当店では、小食・乳成分・卵・牛乳類(えび・かに)を含む食品と共通の器具・食材(パン粉・揚げ油等)を使用しております。
アレルギー物質は詳細までお問い合わせください。
※食品の価格は全て税別です。※別途茶を服用しています。※全ての器に紙製、味噌汁、キャベツ、お湯割りが付きます。
※揚げ物、揚げ物には変更になる場合がございます。

お持ち帰り弁当

◎ご注文はお早めにお申し付けください

特ひれかつ弁当

九五〇円

特ロースかつ弁当

九三〇円

ひれ海老弁当

一、三五〇円

・一口ひれかつニケ・大海老フライ

大海老フライ弁当

一、五八〇円

・大海老フライニケ

盛合せ弁当「雪」

九二〇円

・一口ひれかつ・海老フライ・和牛と黒豚のメンチかつ

お弁当を
更に美味しく



まろやかで
風味豊かな味噌だれ
味噌だれ 五〇円

当店では、小麦・乳成分・卵・甲殻類へ及び、かごを食む商品と共通の器具・食材（パン粉・揚げ油等）を使用しております。
アレルギー物質は食品までお問い合わせください。
※表示価格は全て税込です。※国産米を使用しております。※全ての日に実施、味噌汁、オヤベツ、お新香が付きまます。
※運付け、贈り変更になる場合がございます。