

# 惠 亭

当たり前のものを、当たり前に

移り変わら季節の旬も生ままに

眞実を味わうという口福を届けらため

素材を選び、心と尽くした和の仕事

ご飯・汁椀・お漬物、

食の原点の味に直向きに拘った

恵亭の当たり前をお召し上がり下さい。



ひれかつ膳「雪」

# 和豚もちぶた

ひれかつ膳「雪」

花月

100グラム

2,100円

ロースかつ膳「雪」

花月

150グラム

2,400円

花月

150グラム

2,300円

100グラム

2,000円



かごしま黒豚ロースかつ膳

# かごしま黒豚

さつまいもを含んだ飼料を食べて育った国産の純粋な黒豚は、  
キメが細かく柔らかく、歯切れの良い肉質でうまいがあるのが特徴です。

## ひれかつ膳

【ヒマラヤの塩付】

一三〇グラム

三、四五〇円

## ロースかつ膳

【ヒマラヤの塩付】

一三〇グラム

三、三五〇円

「豚汁」または、  
「じじみ汁」の  
いずれかを  
お選びいただけます。



豚汁  
じじみ汁

アレルギー物質は係員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。

※全ての定食に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香が付きます。  
※盛付け、器は変更になる場合がございます。



ひれかつと大海老フライの盛合せ

# おすすめ かつ膳

ひれかつと

大海老フライの盛合せ

・和豚もちぶた一口ひれかつ二ヶ

・大海老フライ

大海老フライ膳

二、六三〇円

二、七三〇円



巻かつと和牛と黒豚のめんちかつの盛合せ

# 盛合せ膳

巻かつと和牛と黒豚の  
めんちかつの盛合せ

- ・大葉とアスパラの巻かつ
- ・和牛と黒豚のめんちかつ

1,200円

「豚汁」または  
「じじみ汁」の  
いずれかを  
お選びいただけます。



豚汁  
じじみ汁

アレルギー物質は係員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。

※全ての定食に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香が付きます。  
※盛付け器は変更になる場合がございます。



レディース膳

# 懐石膳

## レディース膳

小鉢

焼き物

煮物

揚げ物

(海老フライ、アスパラ巻かつ)

茶碗蒸し

お食事

◎揚げ物以外のお料理は、季節により異なります。

二、四〇〇円



彩

いろどり

小鉢  
焼き物  
煮物  
蒸し物

揚げ物

(海老フライ、アスパラ巻かつ)

茶碗蒸し

お食事

デザート

（海老フライ、アスパラ巻かつ）

「豚汁」または、  
「しじみ汁」の  
いずれかを  
お選びいただけます。



豚汁  
しじみ汁

アレルギー物質は係員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。  
※全ての定食に御飯、味噌汁、キヤベツ、お新香が付きます。  
※盛付け器は変更になる場合がございます。

三、三五〇円

# 一品料理

冷製トマトのサラダ

五九〇円

ビール

五八〇円

オレンジジュース

大根と帆立のサラダ

五九〇円

生ビール

四四〇円

四四〇円

やわらか角煮

七一〇円

【グラス】

四五〇円

四四〇円

茶碗蒸し

三六〇円

【ヰジヨッキ】

六三〇円

四四〇円

# デザート

季節のアイス

四四〇円

焼酎

五一〇円

アイスコーヒー

四四〇円

アイス【バニラ・抹茶】

四四〇円

【天の刻印】(麦)  
【富乃富山】(芋)

六一〇円  
七一〇円

黒烏龍茶

四四〇円

わらじ餅とバニラアイス

四九〇円

日本酒

【一ノ蔵 無濾過 本醸造】

六六〇円

深煎りささみの風味と、とろける食感が特徴です。

ノンアルコールビール 四五〇円

◎表示価格は全て税込価格です。