

惠亭

当たり前前のを、当たり前前に

移り変わる季節きせつの匂きも生ままに

真実ほんとうを味あじわうという口福くふくを届とけるため

素材そざいを選び、心を尽つくした和わの仕事

ご飯い・汁じゆ椀わん・お漬物お漬物、食くの原点げんてんの味あじに

直ひたひ向きまきに拘こだわった惠亭ゑいていの当あたり前まへを

お召めいし上うがり下ください。



和豚もちぶた

日本一おいしい豚肉を作りたいという思いから、とことんこだわり大切に育てた和豚もちぶた。美しいピンク色できめが細かく、さっぱりとした甘みがある脂身が特長です。



写真は「越後もちぶたひれかつ膳雪」です。

和豚もちぶた
ひれかつ膳

「雪」
「月」

（二〇グラム）
（一五〇グラム）

二、六〇〇円
三、一〇〇円

和豚もちぶた
ロースかつ膳

「雪」
「月」

（二〇グラム）
（一八〇グラム）

二、三〇一円
二、九三〇円



おろし
大根が
付きます。



豚汁



しじみ汁

「豚汁」または、「しじみ汁」のいずれかをお選びいただけます。

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。
※盛り付け器は変更になる場合がございます。

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みがあります。



写真は「かごしま黒豚さつまいもローズかつ膳」です。

かごしま黒豚

ひれかつ膳

— (一三〇グラム) —

三、七〇〇円

かごしま黒豚

ローズかつ膳

— (一五〇グラム) —

三、二八〇円

〈ヒマラヤ産岩塩付き〉

ヒマラヤ産岩塩で召し上がることにより、一層旨みがひかたちます。
塩でいただくとうんかつを是非どうぞ。



おろし
全でのお膳に
大根おろしが
付きます。



豚汁



しみ汁

「豚汁」または、
「しみ汁」の
いずれかをお選
びいただけます。

当店では、小麦乳成分卵卵申穀類(えびか)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。
アレルギー物質は係員までお問い合せください。
※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。
※盛り付け器は変更になる場合がございます。

おすすめかつ膳

バラエティに富んだ盛り合わせ。豚肉と素材の旨みをお楽しみください。



写真①「越後もちぶたひれかつ」と大海老フライの盛合せです。

三種盛合せ膳

和豚もちぶた

アスパラ巻かつ

海老フライ

黒豚と和牛の

めんちかつ

二四〇〇円



写真②「三種盛合せ膳」です。

和豚もちぶた

ひれかつと

大海老フライの

盛合せ

二、九八〇円

大海老フライ膳

三、〇〇〇円



ろし 全てのお膳に
お 大根おろしが
根 付きます。
大



豚汁



しじみ汁

「豚汁」または、「しじみ汁」のいずれかをお選びいただけます。

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。

懐石膳「華」

はな

和豚もちぶた

季節の巻かつ

海老フライ

小鉢いろいろ

玉子焼

焼き物

デザート

好きなお飲み物

三、一五〇円

※季節により内容が異なります。



ろし
お 全ての膳に
大 大根おろしが
根 付きます。



豚汁



しじみ汁

「豚汁」または、「しじみ汁」のいずれかをお選びいただけます。

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。

※季節により内容が異なります。
※男性のお客様もご注文いただけます。

二、五五〇円

レディース膳

なでしこ

「撫子」

和豚もちぶた

季節の巻かつ

海老フライ

小鉢いろいろ

玉子焼

焼き物

茶碗蒸し



ペアセット

お飲み物をセットにした
二名様用のお膳です。

和豚もちぶた

ロースかつ

和豚もちぶた

アスパラ巻かつ

和牛と黒豚の

めんちかつ

海老フライニヶ

茶碗蒸しニヶ

お好きな

お飲み物ニヶ

四、九八〇円



大根おろし
全てのお膳に
大根おろしが
付きます。



豚汁



しみ汁

「豚汁」または、
「しみ汁」の
いずれかをお選び
いただけます。

当店では、小麦・乳成分卵・甲殻類（※）・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。

お子様膳

和豚もちぶた
一口ひれかつ
海老フライ
フライドポテト

御飯
ジエース
お菓子
おもちや

九八一円



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。
※盛付け、器は変更になる場合がございます。

一品料理

お飲み物

和豚もちぶた

一口ひれかつ

五三〇円

ビール

六八〇円

和豚もちぶた

アスパラ巻かつ

五三〇円

生ビール(中ジョッキ)

六八〇円

海老フライ

五三〇円

生ビール(グラス)

四八〇円

大海老フライ

一、二五〇円

グラスワイン(赤白)

五八〇円

冷製トマトのサラダ

五八〇円

天の刻印(巻)

六五一円

やわらか角煮

七五〇円

富乃宝山(芋)

六五一円

茶椀蒸し

三五〇円

一ノ蔵 無鑑査本醸造

五五〇円

上善水如吟醸

六五一円

冷酒(越の巻)

六五一円

ノンアルコールビール

四八〇円

コーラ

四五〇円

オレンジジュース

四五〇円

コーヒー

四五〇円

アイスコーヒー

四五〇円

黒烏龍茶

四五〇円

デザート

アイスクリーム(抹茶)

四四〇円

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。