

惠べ亭

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(ほんどう)を届けら(みらい)ため

素材を選び、心を尽くした和の仕事

ご飯・汁椀・お漬物、

食の原点の味に直向(じたむ)きに拘(こだわ)った

恵亭の当たり前をお召し上がり下さい。



ひれかつ膳「月」

和豚もちぶた

ひ
れ
か
つ
膳
「
雪
」

八〇グラム
二、二〇〇円

「
花
」
月

一〇〇グラム
二、四〇〇円

「
花
」
月

一〇〇グラム
二、六〇〇円

ロースかつ膳
「
雪
」

一〇〇グラム
二、一〇〇円

「
月
」
月

一三〇グラム
二、三〇〇円



かごしま黒豚ロースかつ膳

かごしま黒豚

ヒマラヤの塩付き

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、齒切れの良い肉質でうまみがあるのが特徴です。

ひれかつ膳

一三〇グラム

三、一〇〇円

ロースかつ膳

一三〇グラム

三、六〇〇円

「豚汁」または、
「じじみ汁」の
いずれかと
お選びいただけます。



豚汁

じじみ汁

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あります。



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

和豚もんぶた一口ひれかつニヶ

大海老フライ

大海老フライ膳

二、六五〇円

二、七五〇円



巻かつと海老フライの盛合せ

盛合せ膳

巻かつと

海老フライの盛合せ

梅しそ巻かつ

・アスパラ巻かつ

・海老フライ

二、三〇〇円

「豚汁」または
「じじみ汁」の
いずれかと
お選びいただけます。



豚汁
じじみ汁

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。



レディース膳

懷石膳

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

二、六〇〇円

◎揚げ物以外のお料理は、季節により異なります。

お子様とんかつ膳

- ・一口ひれかつ
- ・海老フライ
- ・フライドポテト
- ・御飯・ジュース
- ・お菓子・おもちゃ

九〇〇円

ひれかつサンド

ソフトドリンク付き

一一五〇円

◇お持ち帰りメニュー

(こちらの商品は、キャベツが付きます。パン承ります。)

ひれかつサンド

八〇〇円

お子様とんかつ膳

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あります。

ひれかつサンド ソフトドリンク付き



一品料理

大根おろし

味噌だれ

茶碗蒸し

100円

100円

400円

◎大根おろし（土佐醤油をご使用の場合）には「小麦」を使用しております。
◎茶碗蒸しには「小麦・乳成分・卵・えび」を使用しております。

デザート

季節のアイス

※原材料は季節により異なります。
詳しくは、従業員までお尋ねください。

440円

焼酎

【天の刻印】(麦)

六五〇円
七五〇円

コーヒー 四八〇円

※ミルクご利用の際は「乳」を
含みます。

アイスクリーム【バニラ】

440円

日本酒
【上善如水吟醸】
【一ノ蔵無濾過本醸造】

七〇〇円

アイスクリーム【抹茶】

ノンアルコールビール 四八〇円

◎アイスクリームには「乳成分・卵」を使用しております。
◎表示価格は全て税込価格です。

お飲物

ビール

680円

コーラ

480円

生ビール
【グラス】

480円
六八〇円

オレンジジュース
四八〇円

グラスワイン

【赤・白】

580円

アイスコーヒー

480円

冷酒

【越の巒】

780円

アイスクリーム【バニラ】

【富乃室山】(芋)

六五〇円
七五〇円

黒烏龍茶 四八〇円

ノンアルコールビール 四八〇円

◎表示価格は全て税込価格です。