

# 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、八八〇円

味噌ロースかつ膳

一、七三〇円



## 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、七八〇円

ロースかつ膳

一、六三〇円

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】

二、一〇〇円

ひれ・ロース盛合せ膳

一、七五〇円



写真はひれかつ膳です。

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。※全ての膳に御飯、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。

# 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、五五〇円

【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刻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、四五〇円

大海老フライ膳

・大海老フライニケ

二、五三〇円

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。  
 アレルギーマテリアル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。※全ての膳に御飯、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。

# 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、二三〇円

## 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

## コースかつ膳

〔大葉玄米塩・わさびおろし付〕

二、三八〇円

※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。



# かごも支黒豚

さつまいもを含んだ飼料を食べて育った、  
鹿兒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。



写真はロースかつ膳です。



写真はひれかつ膳です。

- 鹿兒島黒豚  
ロースかつ膳  
〔大葉玄米塩・わさびおろし付〕  
二、九八〇円
- 鹿兒島黒豚  
ひれかつ膳  
〔大葉玄米塩・わさびおろし付〕  
三、二〇〇円

◎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。※全ての膳に御飯、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。

# 盛合せ膳

盛合せ膳

「山茶花」  
さぎんか

- ・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、六三〇円



盛合せ膳

「皐月」  
きつき

- ・一口ひれかつニケ又はロースかつ
- ・大海老フライ

二、〇五〇円

山茶花(さぎんか)・皐月(きつき)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、九五〇円

◎男性のお客様もご注文いただけます。



## 盛合せ膳

「水仙」  
すいせん

〔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、六三〇円

### 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



わさびおろし

各100円

150円

当店は、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。  
※全ての膳に御飯、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。

# 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。



写真はロースかつ鍋膳です。

ひれかつ鍋膳

二、〇〇〇円

ロースかつ鍋膳

一、八五〇円



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

二、一〇〇円

ロースかつ

味噌煮込み鍋膳

一、九五〇円

# 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

八五〇円

◎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

四五〇円

茶碗蒸し

三〇〇円

大海老フライ

九五〇円

ささみかつ

(明太チーズ風味)

六五〇円

和牛と黒豚の

チーズ入りメンチかつ

六五〇円

キャベツメンチかつ

五五〇円

串かつ二種盛合せ

(ひれ串かつ、椎茸とししとうの野菜串かつ)

六五〇円

### アルコール

生ビール(中ジョッキ)

六八〇円

生ビール(グラス)

四八〇円

ビール(中瓶)

六八〇円

日本酒

五〇〇円

焼酎 富乃宝山(芋)

五八〇円

焼酎 天の刻印(麦)

五八〇円

※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

四三〇円

### ソフトドリンク

コーラ

三三〇円

オレンジジュース

三三〇円

アイスコーヒー

三三〇円

黒烏龍茶

三三〇円

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。※全ての膳に御飯、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 一、〇〇〇円

特ロースかつ弁当 九五〇円

ひれ海老弁当 一、三八〇円

・一口ひれかつニケ・大海老フライ

大海老フライ弁当 一、六三〇円

・大海老フライニケ

盛合せ弁当「雪」 一、〇二〇円

・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 八〇円

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。※全ての膳に御飯、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。