恵亭

当たり前のものを、当たり前に
移り変わる季節の旬も生(き)ままに
真実(ほんとう)を味わうという口福(こうふく)を届けるため
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(ひたむ)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「雪」

和豚もちぶた

ひれかつ膳

【雪】	一〇〇グラム	二、三〇〇円
【月】	一三〇グラム	二、六〇〇円
【花】	一五〇グラム	二、九五〇円

ロースかつ膳

【雪】	一〇〇グラム	二、二〇〇円
【月】	一三〇グラム	二、五〇〇円
【花】	一五〇グラム	二、八五〇円

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み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、六〇〇円

ロースかつ膳
【ヒマラヤの塩付】

一三〇グラム

三、五〇〇円

「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

二、七八〇円

大海老フライ膳

二、八八〇円

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

二、三五〇円

「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、六五〇円

一品料理

やわらか角煮　七八〇円

茶碗蒸し　四〇〇円

デザート

アイス【バニラ・抹茶】　四九〇円

わらび餅とバニラアイス　五五〇円

深煎りきなこの風味と、とろける食感が特徴です。

お飲物

ビール　六八〇円

生ビール
【グラス】　四八〇円
【中ジョッキ】　六八〇円

グラスワイン
【赤・白】　五八〇円

焼酎
【天の刻印】(麦)　六五〇円
【富乃宝山】(芋)　七五〇円

日本酒
【一ノ蔵 無鑑査 本醸造】　七〇〇円

ノンアルコールビール　四八〇円

オレンジジュース　四八〇円

コーラ　四八〇円

コーヒー　四八〇円

アイスコーヒー　四八〇円

黒烏龍茶　四八〇円

◎表示価格は全て税込価格です。