

# 恵亭

当たり前のものを、当たり前前に

移り変わる季節きせつの旬きも生まままに

真実ほんとうを味わうという口福を届けるため

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。



# 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

和豚もちぶた  
ロースかつ膳

「雪」	「月」
—	—
二七〇〇円	二二〇〇円

「雪」	「月」
—	—
二四〇〇円	二〇三〇円



おろし大根  
全てのお膳に  
大根おろしが  
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。  
※盛付け置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、八〇〇円

かごしま黒豚

## ローズかつ膳

— 一五〇グラム —

三、三八〇円

〈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、一層旨みがひきたちます。  
塩でいただくとうんかつを是非どうぞ。



ろし 全てのお膳に  
お 大根おろしが  
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・乳成分卵卵中殻類(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・お新巻が付きます。  
※盛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。

## 三種盛合せ膳

和豚もちぶた

アスバラ巻かつ

海老フライ

黒豚と和牛の  
めんちかつ

二、五〇〇円



写真「和豚もちぶたひれかつと大海老フライの盛合せ」です。

和豚もちぶた  
ひれかつと

大海老フライの

盛合せ

三、〇八〇円

大海老フライ膳

三、一〇〇円



写真は「三種盛合せ膳」です。



ろし 全てのお膳に  
お 大根おろしが  
大 大根おろしが  
根 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(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、二五〇円

◎揚げ物以外のお料理は、季節により内容が異なります。



ろし 全ての膳に  
お 大根おろしが  
大 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。

彩り盛合せ膳

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

二、六五〇円

◎揚げ物以外のお料理は、季節により内容が異なります。



# 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

五、一八〇円



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。

# 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  
ジュース  
お菓子  
おもちゃ

1,030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

海老フライ 五五〇円

大海老フライ 一、二五〇円

和牛と黒豚の  
めんちかつ 五五〇円

和豚もちぶた

アスパラ巻かつ 五五〇円

冷製トマトのサラダ 五八〇円

やわらか角煮 七五〇円

茶碗蒸し 三五〇円

# デザート

アイスクリーム(抹茶) 四四〇円

生ビール(中ジョッキ) 七〇〇円

生ビール(グラス) 五三〇円

ビール(中瓶) 七〇〇円

グラスワイン(赤・白) 六〇〇円

富乃宝山(芋) 六五一円

一ノ蔵 無鑑査本醸造 六五一円

上善水如吟醸 六五一円

冷酒(越の誉) 六八〇円

ノンアルコールビール 五〇〇円

コーラ 五〇〇円

アップルジュース 五〇〇円

コーヒー 五〇〇円

アイスコーヒー 五〇〇円

黒烏龍茶 五〇〇円

当店では、小麦乳成分卵申穀類(小麦)かじを含む商品と共通の器具(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。