

# 恵亭

当たり前前のものを、当たり前前に

移り変わる季節の旬も生まままままに

真実ほんとうを味わうという口福こうふくを届とけるため

素材を選び、心を尽くした和の仕事

ご飯・汁椀・お漬物、

食の原点の味したむに直向ただむかきに拘こだわった

恵亭の当たり前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、三〇〇円

「月」

一〇〇グラム

二、五〇〇円

「花」

一三〇グラム

二、七〇〇円

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、四〇〇円



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、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

一三〇グラム

三、七〇〇円

## ロースかつ膳

一三〇グラム

三、二〇〇円

「豚汁」または、「しじみ汁」のいずれかと  
お選びいただけます。



豚汁



しじみ汁

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

おすすぬ

かつ膳

ひれかつと

大海老フライの盛合せ

・和豚もらぶた一口ひれかつニヶ

・大海老フライ

大海老フライ膳

二、七五〇円

二、八五〇円



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

「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

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。※国産米を使用しております。  
※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。

二四〇〇円



彩り盛合せ膳

# 懐石膳

## 彩り盛合せ膳

- ・小鉢
  - ・焼き物
  - ・煮物
  - ・揚げ物
  - ・茶碗蒸し
- (海老フライ、アスパラ巻かつ)

◎揚げ物以外のお料理は、季節により異なります。

二七〇〇円



お子様とんかつ膳

# 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

# ひれかつサンド

ソフトドリンク付き

◇お持ち帰りメニュー

(こちらの商品は、キャベツが付きませんが、ご了承くださいませ)

# ひれかつサンド

九五〇円

一一五〇円

八〇〇円

当店では、小麦・乳成分・卵・甲殻類・かきを含む商品と共通の器・食材・パン・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。

ひれかつサンド ソフトドリンク付き



# 一品料理

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

アスパラ巻かつ

五五〇円

梅しそ巻かつ

五五〇円

大根おろし

一〇〇円

味噌だれ

一〇〇円

茶碗蒸し

四〇〇円

◎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

アイスクリーム【バニラまたは抹茶】

四四〇円

# お飲物

生ビール

【グラス】

五三〇円

【中ジョッキ】

七〇〇円

ビール(中瓶)

七〇〇円

グラスワイン

【赤・白】

六〇〇円

冷酒

【越の巻】

六八〇円

焼酎

【天の刻印】(麦)

六五〇円

【富乃宝山】(芋)

六五〇円

日本酒

【上善如水吟醸】

六五〇円

【一ノ蔵 無鑑査 本醸造】

六五〇円

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

アイスコーヒー

五〇〇円

コーヒー 五〇〇円

黒烏龍茶 五〇〇円

◎表示価格は全て税込価格です。