

# 惠亭

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に

真実ほんとうを味わうという口福こうふくを届きけるため

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きに拘こだわった

惠亭の当たり前前をお召し上がり下さい。



ひれかつ膳「雪」

# 銘柄膳

ひれかつ膳

「雪」

一〇〇グラム

二四〇〇円

「月」

一三〇グラム

二七〇〇円

「花」

一五〇グラム

三〇五〇円

ロースかつ膳

「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





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、七〇〇円

## ロースかつ膳

【ヒマラヤの塩付】

一三〇グラム

三、六〇〇円

「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

・銘柄豚一口ひれかつ二ヶ

・大海老フライ

大海老フライ膳

二、八八〇円

二、九八〇円





卷かつと和牛と黒豚のめんちかつの盛合せ

# 盛合せ膳

卷かつと和牛と黒豚の  
めんちかつの盛合せ

- ・和牛と黒豚のめんちかつ
- ・アスパラ巻かつ
- ・大葉巻かつ

「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

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。

二四五〇円



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
- (海老フライ、アスパラ巻かつ)
- ・茶碗蒸し

◎揚げ物以外のお料理は、季節により異なります。

二七五〇円

# 一品料理

和豚もらぶた一口ひれかつ	五三〇円
海老フライ	五五〇円
大海老フライ	一、二五〇円
和牛と黒豚のめんらかつ	五五〇円
アスパラ巻かつ	五五〇円
大葉巻かつ	五五〇円
やわらか角煮	七八〇円
茶碗蒸し	四〇〇円

# デザート

アイスクリーム【バニラまたは抹茶】 四九〇円

# 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

焼酎

【天の刻印】(麦)

六五〇円

【富乃宝山】(芋)

六五〇円

日本酒

【一ノ蔵 無詰罎 本醸造】

六五〇円

ノンアルコールビール 五〇〇円

アップルジュース

五〇〇円

コーラ

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