

恵亭

当たり前のものを、当たり前

に移り変わる季節きせつの旬きも生ま

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。



銘柄豚



写真は「ひれかつ膳雪」です。

ひれかつ膳

「雪」
「月」

(二〇グラム)

二、八五一円

(一五〇グラム)

三、三五〇円

ロースかつ膳

「雪」
「月」

(二〇グラム)

二、五五〇円

(一八〇グラム)

三、一五〇円



おろし
大根
付きます。



豚汁



しみ汁

「豚汁」または、
「しみ汁」の
いずれかを選び
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。

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。



かごしま黒豚

ひれかつ膳

（三〇グラム）

四、〇〇〇円

かごしま黒豚

ロースかつ膳

（五〇グラム）

三、五五〇円

〈ヒマラヤ産岩塩付き〉

ヒマラヤ産岩塩で召し上がるにより、一層旨みがひきたちます。
塩でいただくトンかつを是非どうぞ。



ろし
全
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。

※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

銘柄豚

アスパラ卷かつ

海老フライ

黒豚と和牛の
めんちかつ

二、六五〇円



写真は「ひれかつと大海老フライの盛合せ」です。

銘柄豚

ひれかつと

大海老フライの

盛合せ

三、二五〇円

大海老フライ膳

三、二八〇円



ろし 全てのお膳に
お 大根おろしが
根 付きます。
大



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、小麦乳成分卵卵殻膜類(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。



写真は「三種盛合せ膳」です。

懐石膳「華」

はな

銘柄豚

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、四五〇円

◎揚げ物以外のお料理は、季節により内容が異なります。



彩り盛合せ膳 「撫子」

なでしこ

銘柄豚

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、八〇〇円

◎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。

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。

銘柄豚

ロースかつ

銘柄豚

アスバラ巻かつ

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、四五〇円



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、器は変更になる場合がございます。

お子様膳

銘柄豚

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

1,080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

銘柄豚

一口ひれかつ

五五〇円

生ビール(中ジョッキ)

七三〇円

海老フライ

五八〇円

生ビール(グラス)

五五〇円

大海老フライ

一、三〇〇円

ビール(中瓶)

七三〇円

和牛と黒豚の

めんちかつ

五八〇円

グラスワイン(赤・白)

六三〇円

銘柄豚

アスパラ巻かつ

五八〇円

一ノ蔵 無鑑査本醸造

六八〇円

冷製トマトのサラダ

六〇〇円

上善水如吟醸

六八〇円

やわらか角煮

七八〇円

冷酒(越の蔭)

七〇〇円

茶碗蒸し

三八〇円

ノンアルコールビール

五五〇円

コーラ

五〇〇円

アップルジュース

五〇〇円

デザート

アイスクリーム(抹茶)

四四〇円

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

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。