

惠 亭

当たり前のものを、当たり前に

移り変わら季節の旬も生さまに

眞実を味わうという口福(ほんどう)を届けら(こうふく)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(じたむ)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「月」

和豚もちぶた

ひれかつ膳「雪」

八〇グラム

二、四三〇円

「花」

一〇〇グラム

二、六三〇円

「月」

一〇〇グラム

二、八五〇円

ロースかつ膳「雪」

「月」

一二〇グラム

二、三三〇円



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

(三〇グラム)

ロースかつ膳

(三〇グラム)

三、八八〇円

「豚汁」または
「じじみ汁」の
いずれかと
お選びいただけます。



豚汁
じじみ汁

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。
※表示価格は全点税込です。※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

・和豚ちらぶた一口ひれかつ二ヶ

・大海老フライ

大海老フライ膳

二、八八〇円

三、〇〇〇円



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

二、五三〇円

「豚汁」または
「じどり汁」の
いずれかと
お選びいただけます。



豚汁
じどり汁

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

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)

二、八五〇円

◎揚げ物以外のお料理は、季節により異なります。

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・おもちゃ

1,000円

ひれかつサンド

ソフトドリンク付き

1,200円

◇お持ち帰りメニュー
(こちらの商品は、キャベツが付きます。)
ひれかつサンド

八五〇円

お子様とんかつ膳

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あります。

ひれかつサンド ソフトドリンク付き



一品料理

和豚ちらぶた一口ひれかつ	五五〇円
海老フライ	五八〇円
大海老フライ	一、三〇〇円
アスパラ巻かつ	五八〇円
梅しそ巻かつ	五八〇円
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

デザート

アイスクリーム【バニラまたは抹茶】

四五〇円

お飲物

生ビール 【グラス】	五五〇円
ビール（中瓶）	七三〇円
グラスワイン 【赤・白】	六三〇円
アイスコーヒー	五〇〇円
コーラ	五〇〇円
焼酎	七〇〇円
【天の刻印】（麦）	六八〇円
【富乃室山】（芋）	六八〇円
日本酒	五〇〇円
黒烏龍茶	五〇〇円
【上善如水吟醸】	六八〇円
【二ノ蔵無濾過本醸造】	六八〇円
ノンアルコールビール	五五〇円