

# 恵べ亭のおもてなし

厳選された素材と  
職人技がもてなす  
こだわりのとんかつ。  
長い歴史に裏付けされた  
恵亭でしか味わえない口福こうふくを  
お楽しみください。

恵



# 味噌かつ膳

恵亭オリジナルの味噌だれで  
お召し上がりください。



味噌ひれかつ膳

二、〇八〇円

味噌ロースかつ膳

一、九〇〇円



味噌だれ

まるやかで  
風味豊かな味噌だれは、  
ソースとは  
またひと味違います。  
是非お試しください。



# とんかつ膳

## ひれかつ膳

一、九八〇円

## ロースかつ膳

一、八〇〇円

ロースの中でも脂身が豊富な肩ロースに近い部位を厚切りにしたボリュームあるとんかつです。

## リブロースかつ膳

【大葉玄米塩・わさびおろし付】

二、三〇〇円

## ひれ・ロース盛合せ膳

一、九五〇円



写真はひれかつ膳です。

### お替り 自由



御飯



味噌汁



キャベツ

お替りはお気軽にお申し付けください。

### 追加の一品

各100円



大根おろし



味噌だれ

150円



わさびおろし



当店では、小麦・乳成分・卵・甲殻類（えび・かに）を含む商品と共に通の器具・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。※全ての膳に御飯、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。

# 名古屋オリジナル膳

名古屋名物を恵亭風に  
アレンジしました。



恵亭名古屋店の名物メニュー。  
味噌串かつや大海老フライを使用したこだわりのメニューです。

## 恵亭の名物膳 二、七八〇円

【味噌だれ・茶碗蒸し・オリジナルタルタルソース付】

・ひれ串かつ・大海老フライ・椎茸とししどうの野菜串かつ

### オリジナル タルタル ソース付

海老フライを味わう為の定番のタルタル  
ソース。恵亭の名物膳は名古屋特産の  
守口大根漬けを刻んで加えたオリジナル  
タルタルソースで、お召し上がりください。

# 大海老フライ膳

・大海老フライ二ヶ

二、七三〇円



## お替り 自由

お替りはお気軽に  
お申し付けください。



御飯



味噌汁



キャベツ

## 追加の 一品

各100円



大根おろし



味噌だれ

150円



わさびおろし

当店では、小麦・乳成分・卵・甲殻類（えび・かに）を含む商品と共に通の器具・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。※全ての膳に御飯、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。

# 丸太 ひれかつ膳

ひれ肉の中心部分のみを使用した  
贅沢なひれかつ膳です。  
ひれ肉の旨味を最大限に味わって  
いただけます。  
※ご提供までに少々お時間をいただきます。

## 丸太ひれかつ膳

【大葉玄米塩・わさびおろし付】

二、四三〇円



# 銘柄豚膳

全国各地の銘柄豚の中からとんかつに  
適した特長ある豚を吟味しました。  
大葉玄米塩とわさびおろしで  
さっぱりとお召し上がりください。

## 銘柄豚 ロースかつ膳

【大葉玄米塩・わさびおろし付】

二、五八〇円



# わさびおろし

※本日の銘柄豚の種類につきましては  
スタッフまでお尋ねください。



大葉玄米塩  
とんかつの旨みをより一層  
引き立てる香り高い塩で  
お召し上がりください。



# かごしま黒豚

さつまいもを含んだ飼料を食べて育った、鹿児島黒豚は旨味があり、きめが細かく柔らかく、歯切れの良い肉質で脂身に甘みがあります。



写真はロースかつ膳です。

**ロースかつ膳** 三、二〇〇円  
 かごしま黒豚  
 「大葉玄米塩・わさびおろし付」

三、四五〇円

**ひれかつ膳** 三、二〇〇円  
 かごしま黒豚  
 「大葉玄米塩・わさびおろし付」

◎ 数に限りがございます。  
 予めご了承ください。



写真はひれかつ膳です。

## お替り 自由



御飯



味噌汁



キャベツ

お替りはお気軽にお申し付けください。

## 追加の一品

各 100円



大根おろし



味噌だれ

150円



わさびおろし

当店では、小麦・乳成分・卵・甲殻類（えび・かに）を含む商品と共に器具・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。※全ての膳に御飯、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。

# 盛合せ膳

## 盛合せ膳

### 「山茶花」 さざんか

・一口ひれかつ二ヶ又はロースかつ  
・和牛と黒豚のチーズメンチかつ

一、八〇〇円



## 盛合せ膳

### 「皐月」 さつき

・一口ひれかつ二ヶ又はロースかつ  
・大海老フライ

二、二五〇円

山茶花(さざんか)・皐月(さつき)は  
一口ひれかつ二ヶ又はロースかつ  
どちらかをお選びいただけます。



# 彩り盛合せ膳

【茶碗蒸し・デザート付】

- 一口ひれかつ・海老フライ
- 明太子入りささみかつ
- 茶碗蒸し・デザート

二、一五〇円



## お替り自由

お替りはお気軽に  
お申し付けください。



御飯



味噌汁



キャベツ

## 追加の一品



各100円  
大根おろし



味噌だれ



150円  
わさびおろし

## 盛合せ膳

「水仙」  
すいせん

- 【茶碗蒸し付】
- 一口ひれかつ・海老フライ
  - キヤベツメンチかつ・茶碗蒸し

一、八〇〇円



# かつ鍋膳

シンプルな卵とじ鍋と赤味噌を使用した  
味噌煮込み鍋の二種類をご用意致しました。



写真はひれかつ味噌煮込み鍋膳です。



写真はロースかつ鍋膳です。

ひれかつ鍋膳

二、二〇〇円

ロースかつ鍋膳

二、三〇〇円

ひれかつ

味噌煮込み鍋膳

二、三〇〇円

ロースかつ

味噌煮込み鍋膳

二、一三〇円

# お子様膳

## お子様 とんかつ膳

・一口ひれかつ・海老フライ  
・ポテトフライ・ジュース  
・おかし・おもちゃ

**九五〇円**

◎小学生以下のお客様に

限らせていただきます。



## 一品料理

一口ひれかつ

四〇〇円

海老フライ

四八〇円

大海老フライ

一、〇五〇円

明太チーズ入りさしみかつ 六五〇円

和牛と黒豚の  
チーズメンチかつ

六八〇円

キヤベツメンチかつ

五八〇円

## デザート

わらび餅

四〇〇円

## アルコール

生ビール(中ジョッキ)

七三〇円

生ビール(グラス)

五五〇円

ビール(中瓶)

七三〇円

日本酒

五五〇円

焼酎 富乃宝山(芋)

六三〇円

焼酎 天の刻印(麦)

六三〇円

※焼酎はロック、水割り、お湯割りからご注文ください。

ノンアルコールビール

四八〇円

## ソフトドリンク

串かつ二種盛合せ  
(ひれ串かつ、椎茸としとうの野菜串かつ)

六八〇円

三八〇円

枝豆

四五〇円

茶碗蒸し

三三〇円

黒烏龍茶

三八〇円

コーラ

三八〇円

アップルジュース

三八〇円

アイスコーヒー

三八〇円

当店では、小麦・乳成分・卵・甲殻類(えび・かに)を含む商品と共に器具・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。※全ての膳に御飯、味噌汁、キヤベツ、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。

# お持ち帰り弁当

◎ご注文はお早めに  
お申し付けください

特ひれかつ弁当 一、一三〇円

特口ースかつ弁当 一、〇八〇円

ひれ海老弁当 一、五五〇円

一口ひれかつ二ヶ・大海老フライ

大海老フライ弁当 一、八三〇円

大海老フライ二ヶ

盛合せ弁当「雪」 一、一八〇円

一口ひれかつ・海老フライ・和牛と黒豚のメンチかつ

お弁当を

更に美味しく



まろやかで  
風味豊かな味噌だれ  
味噌だれ 一〇〇円

当店では、小麦・乳成分・卵・甲殻類(えび・かに)を含む商品と共に器具・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。※全ての膳に御飯、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。