

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に

真ほん実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

恵亭の当たり前前をお召し上がり下さい。



ひれかつ膳「雪」

和豚もちぶた

ひれかつ膳「雪」

「月」

「花」

一〇〇グラム

二、〇六〇円

「月」

「花」

一三〇グラム

二、三六〇円

「花」

「月」

一五〇グラム

二、六七〇円

ロースかつ膳

「雪」

「月」

「花」

一〇〇グラム

一、九六〇円

「月」

「花」

一三〇グラム

二、二六〇円

「花」

「月」

一五〇グラム

二、五七〇円



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〕

（三〇グラム）

三、三九〇円

ロースかつ膳

〔ヒマラヤの塩付〕

（三〇グラム）

三、二九〇円

「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

◎御飯・キャベツ・お新香のお替りは、お気軽にお申し付けください。
◎当店では、小麦、卵、乳、海老、蟹を使用しております。
◎表示価格は全て税込価格です。



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、五八〇円

二、六八〇円



巻かつと和牛と黒豚のめんちかつの盛合せ

盛合せ膳

巻かつと和牛と黒豚の
めんちかつの盛合せ

- ・大葉とアスパラの巻かつ
- ・和牛と黒豚のめんちかつ

「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

- ◎御飯・キャベツ・お新香のお替りは
お気軽にお申し付けください。
- ◎当店では、小麦、卵、乳、海老、蟹を使用しております。
- ◎表示価格は全て税込価格です。

二、一六〇円



ミニ懐石膳

季節膳

ミニ懐石膳

小鉢

焼き物

煮物

蒸し物

揚げ物

(海老フライ、アスパラ巻かつ)

お食事

デザート

◎揚げ物以外のお料理は、季節により異なります。

二、三、七〇円

一品料理

冷製トマトのサラダ

五八〇円

大根と帆立のサラダ

五八〇円

やわらか角煮

七〇〇円

茶碗蒸し

三五〇円

デザート

季節のアイス

四三〇円

アイス【バニラ・抹茶】

四三〇円

白玉あずき

四三〇円

わらび餅とバニラアイス

四八〇円

深煎りきなこの風味と、とろける食感が特徴です。

お飲物

ビール

五七〇円

生ビール

キリンフリー

四四〇円

【グラス】

四四〇円

オレンジジュース

四三〇円

【中ジョッキ】

六二〇円

グラスワイン

アイスコーヒー

四三〇円

【赤・白】

五〇〇円

焼酎

黒烏龍茶

四三〇円

【天の刻印】(麦)

六〇〇円

【富乃宝山】(芋)

七〇〇円

日本酒

【一ノ蔵 無詰釀 本醸造】

六五〇円

◎表示価格は全て税込価格です。