GRAND MENU

京都のイメージを表現するように、
フランス料理のシェフが一皿一皿
心を込めて仕上げた京風フレンチを
お楽しみください。

DINING
ENT
By HOTEL ELCIENT

Special Menu

～シェフのおすすめ～

そうめん御膳

そうめん（温 or 冷）/ 牛すきご飯 / 旬野菜の天ぷら / 惣菜 / 漬物 / おろししょうが

出汁の豊かな風味を感じる「温」か、さっぱりつゆでのどごしの良い「冷」
お好みに合わせて温 or 冷をお選びいただけます。
サクッと揚げた天ぷらとの相性も抜群です。

2,000円

＜アレルギー表示について＞　アレルギー表示義務のある特定原材料を含むメニューはマークで表示しています。詳細は最後のページをご確認ください。
※すべてのお料理を共通の調理設備、調理器具及び油を使用しています。油には卵、乳、小麦、えび、トリ肉、ブタ肉などが含まれる可能性がございます。
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更となる場合がございますので予めご了承くださいませ。　※画像はイメージです。　※表記は税込価格です。

Special Menu

～シェフのおすすめ～

自家製炙りチャーシューセット

自家製炙りチャーシュー / 海の幸のサラダ ゆずドレッシング / 旬野菜の素揚げ /
温泉卵 / ご飯 / 味噌汁 / 漬物

蜂蜜やリンゴを使用したコク旨特製ダレに 2 日間漬け込み、
とろっとろに仕上げた肉厚チャーシューが食欲をそそります。
シェフが腕によりをかけて作る絶品の炙りチャーシューをぜひご賞味ください。

1,980 円

＜アレルギー表示について＞　アレルギー表示義務のある特定原材料を含むメニューはマークで表示しています。詳細は最後のページをご確認ください。
※すべてのお料理を共通の調理設備、調理器具及び油を使用しています。油には卵、乳、小麦、えび、トリ肉、ブタ肉などが含まれる可能性がございます。
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更となる場合がございますので予めご了承くださいませ。　※画像はイメージです。　※表記は税込価格です。

Set Menu

～セットメニュー～

選べる特製プレート

メインは 3 種類から選べます

メイン（3 種）/ サラダ / スープ / コーヒー

各 1,650 円

本日のおすすめ丼

（丼物の内容はスタッフにおたずねください）

丼物 / 惣菜 / 味噌汁 / 漬物

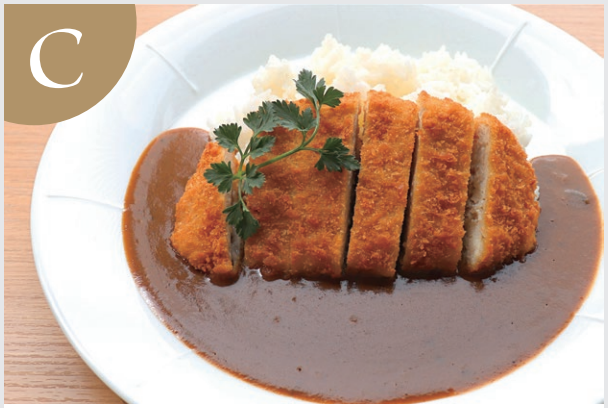
1,650 円

＜アレルギー表示について＞　アレルギー表示義務のある特定原材料を含むメニューはマークで表示しています。詳細は最後のページをご確認ください。
※すべてのお料理を共通の調理設備、調理器具及び油を使用しています。油には卵、乳、小麦、えび、トリ肉、ブタ肉などが含まれる可能性がございます。
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更となる場合がございますので予めご了承くださいませ。　※画像はイメージです。　※表記は税込価格です。

シーフードピラフ

エビ、アサリ、イカのジューシーな旨みと
芳醇なバターの風味が口いっぱいに広がる
上品な味わいの、シェフ自慢の一品です。

オムライス



カツカレー

お子さま限定

キッズプレート

キッズプレート / パン / スープ / アイスクリーム

1,320円

※小学生（12歳）以下が対象となります

＜アレルギー表示について＞　アレルギー表示義務のある特定原材料を含むメニューはマークで表示しています。詳細は最後のページをご確認ください。
※すべてのお料理を共通の調理設備、調理器具及び油を使用しています。油には卵、乳、小麦、えび、トリ肉、ブタ肉などが含まれる可能性がございます。
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更となる場合がございますので予めご了承くださいませ。　※画像はイメージです。　※表記は税込価格です。

Set Menu

～セットメニュー～

ENT 御膳　松花堂　2,530円

料理 5 品 / ご飯 / 味噌汁 / 漬物

お品書き

前菜盛り合わせ 4 品

- 豚バラ肉の煮込み“炙りチャーシュー”
- お魚としば漬けのエスカベッシュ
- 京豆腐　生ハム添え
- おばんざい盛り合わせ

・九条ネギとスモーク鴨のフラン

・ご飯 / 味噌汁 / 漬物

ENT 御膳　2,750円

料理 6 品 / ご飯 / 吸い物 / 漬物

お品書き

前菜盛り合わせ 6 品

- 蒸し鶏の肉味噌
- 擬製豆腐
- スモーク鴨とクリームチーズ　黒豆
- お魚のエスカベッシュ
- 筍の土佐煮と空豆
- 彩りサラダ

・ご飯 / 吸い物 / 漬物（糠漬け）

ENT 御膳　彩　3,080円

料理 10 品 / ご飯 + 味噌汁　or　ドリンク　いづれか

お品書き

前菜盛り合わせ 10 品

- 自家製炙りチャーシュー
- 蒸し鶏の胡麻ドレッシング和え
- わさび風味のスモーク鴨と九条ネギ
- ホタテ貝と小海老のオーブン焼き
- お魚と柴漬けのエスカベッシュ
- スモークサーモン　レモン添え
- 梅と筍土佐煮の天ぷら
- 自家製お漬物
- 湯葉と小松菜　ちりめん山椒和え
- あさりの佃煮と京豆腐

ENT 御膳　DX　3,850円

料理 5 品 / ご飯 / 味噌汁 / 漬物

お品書き

前菜盛り合わせ 5 品

- 特選牛ロース肉のステーキ
- 京の旬野菜の天ぷら
- 海の幸のオーブン焼き
- うなぎのだし巻き卵
- お惣菜

- 鮭とイクラご飯
- ズワイガニと湯葉の味噌汁
- 漬物

＜アレルギー表示について＞　アレルギー表示義務のある特定原材料を含むメニューはマークで表示しています。詳細は最後のページをご確認ください。
※すべてのお料理を共通の調理設備、調理器具及び油を使用しています。油には卵、乳、小麦、えび、トリ肉、ブタ肉などが含まれる可能性がございます。
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更となる場合がございますので予めご了承くださいませ。　※画像はイメージです。　※表記は税込価格です。

A la carte Menu

～アラカルト～

ごちそうシーフードサラダ　715円

ぷりぷりエビとレモンの
シュリンプカクテル　715円

スモークサーモン ―――― 715円

フライドポテト ―――― 385円　＜大盛＞ 550円

竹輪チーズの磯部揚げ ―――― 440円

チェリートマトと
モッツァレラのカプレーゼ　550円

＜アレルギー表示について＞　アレルギー表示義務のある特定原材料を含むメニューはマークで表示しています。詳細は最後のページをご確認ください。
※すべてのお料理を共通の調理設備、調理器具及び油を使用しています。油には卵、乳、小麦、えび、トリ肉、ブタ肉などが含まれる可能性がございます。
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更となる場合がございますので予めご了承くださいませ。　※画像はイメージです。　※表記は税込価格です。

フィッシュ＆チップス　550円

チキンバスケット　550円

3種のビアソーセージ　660円

＼全部をちょっとずつ♪／

シェアプレート（3種盛り合わせ）　1,540円

＜アレルギー表示について＞　アレルギー表示義務のある特定原材料を含むメニューはマークで表示しています。詳細は最後のページをご確認ください。
※すべてのお料理を共通の調理設備、調理器具及び油を使用しています。油には卵、乳、小麦、えび、トリ肉、ブタ肉などが含まれる可能性がございます。
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更となる場合がございますので予めご了承くださいませ。　※画像はイメージです。　※表記は税込価格です。

Dessert Menu

～デザート～

ENT 大福

抹茶アイス

ブリュレ

ENT 大福 ―――― 660 円

バニラアイス ―― 440 円

抹茶アイス ―― 440 円

ブリュレ ―― 440 円

シャーベット ―― 440 円

＜アレルギー表示について＞　アレルギー表示義務のある特定原材料を含むメニューはマークで表示しています。詳細は最後のページをご確認ください。
※すべてのお料理を共通の調理設備、調理器具及び油を使用しています。油には卵、乳、小麦、えび、トリ肉、ブタ肉などが含まれる可能性がございます。
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更となる場合がございますので予めご了承くださいませ。　※画像はイメージです。　※表記は税込価格です。

アレルギー表示について

アレルギー表示義務のある「特定原材料 8 品目」と「特定原材料に準ずるもの 推奨 20 品」を
含むメニューはマークで表示しています。
ただし、本来そのメニューに使用しない食材が調理の段階で付着・混入する場合がございます。
アレルギーをお持ちのお客様は事前にスタッフにお問い合わせください。

上記の状況により、ご提供する商品は完全にアレルゲンフリーに調整されていない場合がございます。
重度のアレルギー症状をお持ちのお客様がいらっしゃる場合には、ご対応をお断りさせていただく場合がございます。
ご注文の際は、特定の商品を注文するかどうかについては、最終的にはお客様ご自身の判断で
十分な情報に基づいて決定していただくことになることを、すべてのお客様にご理解いただくようお願いいたします。

特定原材料 8 品目

Egg 卵
Milk 乳
Wheat 小麦
Buckwheat そば
Peanut 落花生
Walnuts くるみ
Shrimp えび
Crab かに

特定原材料に準ずるもの 推奨 20 品目

Beef 牛肉
Chicken 鶏肉
Pork 豚肉
Sesame seeds ごま
Almonds アーモンド
Cashew nuts カシューナッツ
Soy beans 大豆
Squid いか
Salmon roe いくら
Salmon さけ
Mackerel さば
Abalone あわび
Matsutake mushrooms まつたけ
Wild yam やまいも
Gelatin ゼラチン
Apples りんご
Oranges オレンジ
Peaches もも
Bananas バナナ
Kiwi fruit キウイフルーツ