

ENTイチオシ!

鹿児島産の銘柄豚 “さんみとん” 三味豚”料理

三味豚とは？

鹿児島県の大隅半島で飼育され、コクと旨味のある脂が特長で、ジューシーでほのかな甘みもあります。コレステロール値も低く、ヘルシーに楽しめるブランドポークです。

三味豚の味噌焼き 彩り野菜添え 1,200

三味豚を大阪産白味噌に漬けこみ、風味豊かに焼き上げました

三味豚のカツ “近の鶏卵” の卵とじ 1,350

隠し味に生姜を使ったシェフ特製のだしがカツに優しく染みわたります

三味豚のカツと牛すじ肉のカレーライス ミニサラダ付き 1,300

サクサクのとんかつとホテル特製の牛すじカレーとのコラボ！



三味豚の味噌焼き 彩り野菜添え



三味豚のカツ “近の鶏卵” の卵とじ



三味豚のカツと牛すじ肉のカレーライス



明石焼き風だし汁付きたこ焼き



お好み焼き “近の鶏卵” 温玉のせ

大阪来たなら、食いだおれ!

大阪もんメニュー Local Food

大阪名物 紅生姜の天ぷら 420

大阪グルメの大定番！ピリッと辛い紅生姜と衣が絶妙にマッチ!

京橋風フランクフルト フライドポテト付き 420

京阪電車「京橋駅」の上りホームで長年愛されている味を再現!

“近の鶏卵” で作るスジコンオムレツ 600

牛すじとコンニャクの煮込みを“近の鶏卵”で和風オムレツにしました

明石焼き風だし汁付きたこ焼き 600

大阪名物をソースとだし汁の2種類でお楽しみいただけます

串カツ盛り合わせ 6種 (豚、鶏ささみチーズ、じゃがいも、うずら卵、蓮根肉詰め、紅生姜) 800

“二度漬け厳禁”のソースと一緒に、大阪の味をご堪能ください

お好み焼き “近の鶏卵” 温玉のせ フレッシュトマトソース 900

大阪グルメの定番をフレッシュな ENT オリジナルソースでどうぞ

おつまみ Otsumami



あったか黒枝豆

あったか黒枝豆 500

湯でたてのホクホク黒枝豆をご堪能ください

くるみのロースト 500

お口やすめのナッツとしてどうぞ

おつまみチーズの盛り合わせ 550

ワインやウイスキーなどの洋酒にぴったり!

シェフの おすすめ

シェフの おすすめ

冷たいお料理 *Cold*

かぼちゃとクリームチーズのサラダ バルサミコ酢風味 500

クリームチーズがアクセントのあっさりしたかぼちゃのサラダ

お魚の南蛮漬け 柚子風味 600

柚子の風味をきかせた南蛮酢につけました

ENTシーフードサラダ “近の鶏卵” 温玉添え 800

海の幸と自家製フレンチドレッシングが絶妙にマッチ!

サーモンマリネのカルパッチョ仕立て 香草ドレッシング 880

脂ののったサーモンを香草風味のカルパッチョにしました

スペイン産ハムとコールドミートの盛り合わせ 1,000

ビアホールで人気のハム5種盛り合わせ



お魚の南蛮漬け 柚子風味



ENTシーフードサラダ



サーモンマリネのカルパッチョ仕立て



アンガス牛ロースのグリル



天ぷらの盛り合わせ

温かいお料理 *Hot*

たっぷりキャトルポテト トリュフ風味 550

4種類のポテトフライを香り高いトリュフ風味のお塩でどうぞ

若鶏の唐揚げ オリジナルピリ辛ソース 660

ごま油の効いた自家製ピリ辛ねぎソースが食欲をそそります

海の幸のペスカトーレ風 もちもちの生リングイネで 1,200

海の幸たっぷり! トマトソースの生パスタ

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 1,800

じっくりと煮込み、旨味を閉じ込めたシェフ自慢の逸品

アンガス牛ロースのグリル (タリアータ) ポテトフライ添え 2,200

牛肩ロース肉を香ばしくグリル クリスピーなポテトと一緒にお気軽にどうぞ

天ぷらの盛り合わせ (海老・魚・野菜3種) 1,200

サクサク熱々の天ぷらを天だしをつけてお楽しみください

サイドメニュー *Side Menu*

本日のスープ 440

内容はスタッフにお尋ねください

シェフのミニサラダ 300

シェフにおまかせのミニサラダです

パン 200

フランスパンと全粒粉のプチパン

ご飯セット 330

白ご飯・お味噌汁・お漬物

※サイドメニューのみのご注文はご遠慮ください

BEER ビール

箕面ビール _____ 各 830

大阪の緑豊かな箕面(みのお)で生まれた地ビール。個性豊かな3種類をご用意しております

- ・ **ピルスナー** 低温で長期熟成。爽快などごしが特徴のラガービール
- ・ **ペールエール** ホップの香りと苦みが特長のキレのある定番エール
- ・ **スタウト** コーヒーやビターチョコレートを思わせるフレーバー

プレミアムモルツ (生) _____ 〈小〉 400 〈中〉 550

アサヒスーパードライ (中瓶) _____ 720

SAKE 日本酒

〈冷酒〉 120ml

大阪・能勢市 **秋鹿** (純米酒) _____ 600

旨味と甘みをさりげなく表現した、昔から愛されてきた秋鹿酒造の定番酒

大阪・高槻市 **國乃長 とんださけ** (特別純米) _____ 600

香りを抑え、米の旨みを引き立たせた味わい重視の純米吟醸

大阪・交野市 **利休梅 青山緑水** (特別純米) _____ 600

食卓に寄り添うような柔らかい味わいが特徴の純米酒

〈熱燗〉 260ml

神戸・灘 **菊正宗** (本醸造) _____ 950

スッキリと雑味がなく、しっかりとした味わいとキレのあるど越しを持った辛口酒

〈4合瓶〉 720ml

新潟 **吉乃川** (特別純米酒) _____ 3,800

口当たりなめらかな米本来の旨味と香りが生きる純米酒

山形 **秀鳳** (特別純米酒) _____ 3,800

美山錦の旨味を感じる本格辛口

SHOCHU 焼酎

〈ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割〉

麦焼酎 大隅 _____ 600

芋焼酎 大隅 _____ 600

WHISKEY ウイスキー

〈ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り〉

サントリー 響 _____ 900

サントリー 白州 _____ 800

UMESHU&JIN 梅酒・ジン

〈ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割〉

梅酒 焙煎樽仕込 _____ 650

ジャパニーズクラフトジン 翠 _____ 600

HIGHBALL ハイボール

ハイボール (角) _____ 550

NON-ALCHOL ノンアルコール

ノンアルコールビール _____ 550

コカ・コーラ _____ 350

オレンジジュース _____ 350

烏龍茶 _____ 350

ジンジャーエール _____ 350

コーヒー _____ 450

COCKTAIL カクテル

カシスソーダ _____ 600

カシスオレンジ _____ 600

ジントニック _____ 600

ジンバック _____ 600

ウォッカトニック _____ 600

モスコミュール _____ 600

SPARKLING スパークリングワイン

ハウメ セラ グラン リヴェンサ カヴァ ブリュット (スペイン)	—————	<100ml> 700
フルーツ感たっぷりの複雑な香りとさわやかな口当たりが魅力		<bottle> 4,200
エグザンテ by アレクサンドル・プネ (フランス / シャンパーニュ)	—————	<100ml> 1,200
フルーティーな印象と軽いブリオッシュの香りが食前酒にピッタリ!		<bottle> 8,000

WHITE WINE 白ワイン

ビガール デル スール シャルドネ (チリ)	—————	<120ml> 600
リンゴや柑橘系の果実の様な爽やかなワイン		<bottle> 3,200
ヴィニウス リザーブ ヴィオニエ '19 (フランス)	—————	<120ml> 700
杏子や蜂蜜、花の柔らかい香りに樽熟成による軽いトースト香が感じられる味わい		<bottle> 3,800
コッレ フリージオ トレツビアーノ・ダブルツツォ '19 (イタリア)	—————	<120ml> 800
梨やトロピカルフルーツを思わせるフルーティーな香り		<bottle> 4,500
ローン・バーチ ピノ・グリ '19 (アメリカ)	—————	<bottle> 5,300
果実の香りと新鮮な酸味を持つアメリカならではのカジュアルなワイン		
ブルゴーニュ シャルドネ '19 フランソワ・セルヴァン (フランス)	—————	<bottle> 6,000
ミネラルと白い花を思わせる香りがフレッシュな印象で、余韻も素晴らしい		

RED WINE 赤ワイン

ビガール デル スール カベルネ・ソーヴィニオン (チリ)	—————	<120ml> 600
ベリー系の深い香りとソフトで上質なタンニンを持ったワイン		<bottle> 3,200
アマル マルベック '18 (アルゼンチン)	—————	<120ml> 700
プラムやブラックベリー、樽に由来するトースト香などバランスの取れたフルボディ		<bottle> 3,800
ベー・バー・モーカイユ '16 (フランス)	—————	<120ml> 800
濃密でなめらかな果実味がゆたかなチャーミングなワイン		<bottle> 4,500
パープル カウボーイ トレイル・ボス・カベルネ '18 (アメリカ)	—————	<bottle> 5,300
紫がかった深いルビー色で、熟したプラムやチェリー、カシスの香りが感じられるワイン		
ブルゴーニュ コートドール '18 ジャン・ギトン (フランス)	—————	<bottle> 6,000
熟したぶどうの香りが大変魅力的。いきいきとして透明感があり表情豊かなワイン		