

冬

の

会食

プラン

広々空間で
ゆったり過ごせる!



食事時間 120分
(フリードリンク 90分)
*最終入店時間 19:30

完全予約制

3日前までのご予約をお願いいたします

2021.11.22 ▶ 2022.1.31

(除外日: 2021年12月31日, 2022年1月1日~3日)

A
プランリーズナブルな価格で7品の料理が楽しめる
スタンダードプランです

4名様~

全7品

おひとりさま

5,000円税込

Menu

- ・コールドミートの盛り合わせ
- ・鯉のカルパッチョスタイル 柚子醤油風味 紅生姜添え
- ・ENTの彩りサラダ オリジナルドレッシング
- ・あさりとヤリイカと水菜のペペロンチーノスパゲッティ
- ・ぶりぶり海老カツのスイートチリソース えびせん添え
- ・若鶏のオープン焼き 粒マスタード風味&フライドポテト
- ・抹茶わらびもち

大皿取り分けスタイル

B
プランシェフおすすめの牛ロース肉のタリアータを
お楽しみいただけるプランです

4名様~

全8品

おひとりさま

7,000円税込

Menu

- ・コールドミートの盛り合わせ
- ・旬のお造り3種
- ・ENTの彩りシーザーサラダ
- ・海の幸のトマトスパゲッティ ベスカトーレ風
- ・若鶏のかりかり揚げ ピリ辛の葱ソース
- ・牛ロース肉のタリアータ バルサミコ酢風味&フライドポテト
- ・ソーセージと取り混ぜきのこのジャンバラヤ
- ・抹茶わらびもち

大皿取り分けスタイル

C
プラン前菜や牛フィレ肉のグリル、デザートは華やかな
盛り合わせのスペシャルコースです

4名様~

全7品

おひとりさま

9,000円税込

Menu

- ・海の幸のマリネ 香草ドレッシング
- ・田舎風テリーヌとハモンセラーノのサラダ仕立て
- ・本日のスープ
- ・オマール海老と白身魚のムニエル 焦がしバターソース
- ・牛フィレ肉のグリル トリュフ風味 温野菜を添えて
- ・ENTのデザート盛り合わせ
- ・パン&コーヒー

フルコーススタイル

全プラン 90分飲み放題 付き

Alcohol

■ 瓶ビール ■ 焼酎(芋/麦) ■ ワイン(赤/白) ■ 日本酒 ■ ハイボール ■ カクテル

Non-alcohol

■ ウーロン茶 ■ オレンジジュース ■ アップルジュース ■ ノンアルコールビール

※人数により料理の提供内容が変わる場合がございます。※料理は食材の入荷状況により変更する場合がございます。
※料理写真はイメージです。※政府の要請による店舗休業等により本プランの予約受付を停止する場合がございます。
※本プランは各種割引特典の対象外となります。※ご予約日の3日前よりキャンセル料を申し受けます。

ご予約・お問合せ

TEL.06-6360-2200

レストラン&バー エント

営業時間: 17:30~22:00 (ラストオーダー 21:30)

公式サイト▼



レストランでは感染対策を行っております



消毒液の設置



こまめな除菌・清掃



飛沫防止パネルの設置

