

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



シェフの
おすすめ

サーモンマリネのカルパッチョ仕立て

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



シェフの
おすすめ

アンガス牛ロースのグリル



天ぷらの盛り合わせ

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

Drink Menu ドリンクメニュー

ワインリストは別途ご用意しております。
ご希望のお客様は次のページをご覧ください。

BEER ビール

- ザ・プレミアム・モルツ(生) ————— 〈小〉 440円
- アサヒ生ビール マルエフ(中瓶) ————— 720円
- オールフリー(瓶・ノンアルコール) ————— 550円



天然水 生ビール
ザ・プレミアム・モルツ
溢れ出す華やかな香りと
深いコク。
〈中〉 550円

箕面ビール(瓶) ————— 各990円
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
パールエール・・・ホップな香りと苦みが特長のキレのある定番エール
スタウト・・・コーヒーマシンやビターチョコレートを思わせるフレーバー

HIGHBALL ハイボール

角ハイボール

愛され続けるおいしさ。
飲み飽きない爽快な味。

550円



WHISKY ウイスキー

ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り

サントリーワールドウイスキー 碧 Ao
世界5大ウイスキーをブレンド
香り広がる 優しくも深みのある味わい 900円



サントリーウイスキー 知多 ————— 800円
メーカーズマーク ————— 600円

SOUR サワー

こだわり酒場の
レモンサワー

480円



SAKE 日本酒

〈熱燗〉
神戸/灘 菊正宗(本醸酒) ————— 〈130ml〉 600円
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 〈310ml〉 1,100円

〈冷酒〉
大阪/能勢市 秋鹿(純米酒) ————— 〈100ml〉 600円
旨みと甘みをさりげなく表現した秋鹿酒造の定番酒

大阪/高槻市 國乃長 とんださけ ————— 〈100ml〉 600円
(特別純米) 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 ————— 〈100ml〉 600円
(特別純米) 食卓に寄り添うような柔らかい味わいが特徴の純米酒

〈4合瓶〉
新潟 吉乃川(特別純米酒) ————— 〈720ml〉 3,800円
口当たりなめらかな米本来の旨みと香りが生きる純米酒

山形 秀鳳(特別純米酒) ————— 〈720ml〉 4,200円
美山錦の旨みを感じる本格辛口

SHOCHU 焼酎

ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り

大隅(麦/芋) ————— 各600円

UMESHU&GIN 梅酒&ジン

ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り

山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽仕込 梅酒 — 650円

ジャパニーズジン 翠 ————— 600円

COCKTAIL カクテル

ジントニック モスコミュール

ジンバック カシスソーダ

ウォッカトニック カシスオレンジ

各600円

FREE-DRINK セルフサービス

フリードリンクのみ 700円 / 1品ご注文とセット 550円

ペプシコーラ なっちゃんアップル 烏龍茶
レモンスカッシュ ホワイトウォーター オレンジ100%
ジンジャーエール アセロラマイルド 野菜と果物ミックス

※コーヒーマシンもご利用いただけます。
(コーヒーマシン・カフェラテ・抹茶ラテなどを含む全11種類ございます)

※写真はイメージです ※表記は税込価格です

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円
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〉 4,400円
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)	〈bottle〉 8,000円
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!	

WHITE WINE 白ワイン

ドン・ロメロ ブランコ (スペイン)	〈120ml〉 550円
フレッシュでドライな味わいは口当たりが良く、程よい酸とフレッシュさが心地いい	〈bottle〉 3,000円
ヴィニウス リザーブ ヴィオニエ (フランス)	〈120ml〉 770円
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〉 4,400円
コッレ フリージオ トレツビアーノ・ダブルツツォ (イタリア)	〈bottle〉 4,500円
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	
ローン・バーチ ピノ・グリ (アメリカ)	〈bottle〉 5,500円
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 (フランス)	〈bottle〉 6,000円
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

ドン・ロメロ テイント (スペイン)	〈120ml〉 550円
野いちごのような味わいが口一杯に広がり、タンニンと酸のバランスも良く余韻が長く続きます	〈bottle〉 3,000円
アマル マルベック (アルゼンチン)	〈120ml〉 770円
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〉 4,400円
ベー・バー・モーカイユ (フランス)	〈bottle〉 4,500円
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	
パープル カウボーイ トレイル・ボス・カベルネ (アメリカ)	〈bottle〉 6,000円
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	