



RESTAURANT & BAR

IENT

# GRAND MENU

オープンスペースで気軽にいただける食事を中心に定番のおつまみメニューから  
本格派の和食やスタイリッシュな洋食 健康志向の方にはヴィーガン料理も  
シーンや気分に合わせて選べる 和洋ハイブリッド・スタイルでご提供いたします



# Special Menu

～シェフのおすすめ～



## こぼれるいくら親子ちらし寿司

たっぷりこぼれるいくらは鰹と昆布の出汁と合わせ、ゆず香る大根をアクセントに！  
サーモンは特製漬け地にじっくりとつけ込みました。  
レモンの酸味を効かせたさっぱりとした寿司飯と共に  
食べ方も楽しめる逸品をご堪能ください。

1,000円

カップを上げると中から  
たっぷりのいくらがこぼれ落ちる！



<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。  
※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～



## 鮮魚の陶板焼き

鯛・さごし・天使の海老・帆立などの海鮮と野菜をバターとともに熱々の陶板で焼き上げ、柚子のきいた醤油ダレにつけてお召し上がりください。海鮮の旨味とバターのいい香りが食欲をそそる逸品です。

### 【鮮魚の陶板焼き】とは？

陶板の上でじっくりと火を通すことで、ふっくらと焼き上がり、目の前で立ち昇る湯気、音、香りとともに出来立て熱々の味をお楽しみいただけるシェフおすすめの食べ方です。

1,200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。  
※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～

期間  
限定



## たっぷり紅茶鴨スモークハムと 茸のクリームパスタ 柚子胡椒風味

柚子胡椒の効いたクリーミーな生パスタと燻製した鴨ロースハムの塩味の  
マッチングをお楽しみいただける逸品です。

見た目から食欲をそそるシェフオリジナルパスタをぜひ、ご賞味ください。

セットドリンクは  
右のページをご確認ください

単品

セット

1,200円 / 2,000円

ミニサラダ / 本日のスープ  
セットドリンクより1杯



<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。  
※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

～ 和洋選べるセットメニュー～



## 生パスタセット

- ・シェフおすすめの生パスタ
- ・ミニサラダ / 本日のスープ
- ・セットドリンクより1杯



## 三味豚カツとじセット

- ・三味豚カツとじ
- ・ご飯 / みそ汁
- ・香の物 / 小鉢
- ・セットドリンクより1杯



## ハンバーグセット

- ・ハンバーグ
- ・ご飯 / みそ汁
- ・香の物
- ・セットドリンクより1杯



### セットドリンク

生ビール・ハイボール・グラスワイン(赤/白)・レモンサワー  
ウーロン茶・オレンジジュース・ノンアルコールビール

各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。  
※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～



ENTシーザーサラダ  
“近の鶏卵”温玉添え 800円



海老と貝のアヒージョ 660円



いぶりがっこチーズ ..... 420円



あったか黒枝豆 ..... 500円



おつまみチーズの盛り合わせ ..... 550円



フライドポテト ..... 550円

ジャーマンポテト ..... 550円



若鶏の唐揚げオリジナルピリ辛ソース ..... 660円



ENTグリーンサラダ ..... 800円



大根と海藻のサラダ ..... 800円



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 ..... 1,000円



# A la carte Menu

～アラカルト～



アンガス牛ロースのグリル  
(120g) 2,200円



大海老の天ぷら(3本) 980円



天ぷらの盛り合わせ(大海老2本・白身魚・野菜) ..... 1,200円



三味豚のカツ“近の鶏卵”の玉子とじ ..... 1,350円



チキンのソテー バジル風味 ..... 1,200円



アンガス牛ロースのグリル(250g) ..... 3,980円



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円



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円



ENT特製ビーフピラフ ..... 1,200円



握り寿司(5貫) ..... 1,200円



大阪名物 紅生姜の天ぷら ..... 420円



大阪名物 たこ焼き ..... 600円



明石焼き風 出汁付きたこ焼き ..... 600円



大阪名物 串カツ盛り合わせ6種 ..... 880円

(豚 / 鶏ささみチーズ / ジャがいも / うずら卵 / 蓮根肉詰め / 紅生姜)



## Side Menu サイドメニュー

本日のスープ ..... 440円



シェフのミニサラダ ..... 300円



パン (フランスパン・全粒粉のプチパン) ..... 200円



御飯セット (白ご飯・お味噌汁・お漬物) ..... 330円



選べるおにぎりセット (おにぎり2個・味噌汁) ..... 550円

塩むすび・海老天・梅・鮭から選べる握りたておにぎりセット



## Dessert Menu デザート



ENT 特製トライフル

バニラアイス ..... 400円



ENT 特製トライフル ..... 500円



ENT 特製デザートプレート ..... 800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 8 品目」と「特定原材料に準ずるもの 推奨 20 品目」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、特定の商品ご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



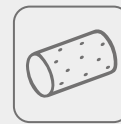
Mackerel  
さば



Abalone  
あわび



Matsutake mushrooms  
まつたけ



Wild yam  
やまいも



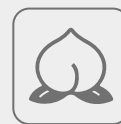
Gelatin  
ゼラチン



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

# 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  
溢れだす華やかな香りと  
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。爽快なのごしが特徴のラガービール  
ペールエール・・・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

※コーヒーマシーンもご利用いただけます。  
(コーヒー・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、花の柔らかな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 トレッピアーノ・ダブルツォ (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 ティント (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
- カリア マルベック (アルゼンチン) ————— <bottle> 4,400円  
ジューシーな赤系果実、コーヒー、チョコを想わせる複雑なフレーバーが特徴です。
- 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