

THE CHEF / 2900

ASSORTED APPETIZERS

香住蟹のキッシュ / 仔牛のタルタル トンナータソース

Kasumi Crab Quiche / Veal Tartare with Tonnato Sauce

アボカドとビーツのサラダ / カリフラワームース

Avocado and Beet Salad / Cauliflower Mousse

カンパチのカルパッチョ 柚子ヴィネグレット

Greater Amberjack Carpaccio with Yuzu Vinaigrette

PASTA

天使の海老とチリメンキャベツ トマトソーススパゲッティーニ

Angel Prawns and Savoy Cabbage Tomato Spaghettini

CHOICE OF MAIN DISH

下記より好きな料理を一皿お選びください。

ガリシア豚のロースト 鳴門金時とfond de veau

Roasted Galacian Pork with Naruto Kintoki Sweet Potatoes and Fond de Veau Sauce

or

タスマニア産仔羊のグリル サルサヴェルデ +500yen

Grilled Tasmanian Lamb with a Salsa Verde Sauce (Add 500yen)

CHOICE OF DESSERT

下記より好きなデザートを一皿お選びください。

苺とピスタチオのバシュラングラッセ / チョコレートとチェリーのエクレア

Strawberry and Pistachio Vacherin Glace / Chocolate Cherry Eclair

ティラミス / オリエンタルチーズケーキ / アイスクリーム&シャーベット

Tiramisu / Oriental Cheesecake / Assorted Ice Cream and Sorbet

パン / コーヒー or 紅茶

Bread / Coffee or Tea

THE CLASSIC / 2000

APPETIZER

パルマ産生ハムと季節野菜のサラダ 金柑ヴィネグレット
Prosciutto Ham and Seasonal Vegetable Salad with a Kumquat Vinaigrette

CHOICE OF PASTA or MAIN DISH

下記より好きな料理を一皿お選びください。

淡路鶏と牛蒡のトマトラグーソース スパゲッティーニ
Awaji Chicken and Burdock Ragu Spaghettini

アトランティックサーモンと蕪のクリームソース タリオリーニ
Atlantic Salmon and Turnip Cream Sauce Tagliolini

金目鯛と冬野菜のブイヤベース +500yen
Kinmedai and Winter Vegetable Bouillabaisse (Add 500yen)

淡路鶏のナッツロースト セミドライトマトとバターソース +500yen
Nut Roasted Chicken with Semi-dried Tomato Butter Sauce (Add 500yen)

黒毛和牛サーロインの炭火焼き +3500yen
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Sirloin (Add 3500yen)

CHOICE OF DESSERT

下記より好きなデザートを一皿お選びください。

苺とピスタチオのバシュラングラッセ / チョコレートとチェリーのエクレア
Strawberry and Pistachio Vacherin Glace / Chocolate Cherry Eclair

ティラミス / オリエンタルチーズケーキ / アイスクリーム&シャーベット
Tiramisu / Oriental Cheesecake / Assorted Ice Cream and Sorbet

パン / コーヒー or 紅茶
Bread / Coffee or Tea

THE SEASONAL / 6500

AMUSE

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

真鯛 土佐文旦 唐墨

Red Seabream with Citrus Vinaigrette and Bottarga

HOT APPETIZER

グリーンアスパラ 龍の卵 インカの日覚め

Green Asparagus, Raw Egg, Inca no Mezame Potato Sauce

PASTA

桜海老 筍 花穂紫蘇 イカ墨タリオリーニ

Squid Ink Tagliolini with Sakura Shrimp, Bamboo Shoots and Shiso

MEAT

イベリコ豚 オニオンスター マイヤーレモン

Iberico Pork with Roasted Onions and Meyer Lemon

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

DESSERT

あまおう シャンパン フロマーージュ

Amaou Strawberries with Champagne Gelee and Fromage Blanc Cream

A LA CARTE

マッシュルームスープ Mushroom Soup	800
オリエンタルビーフカレー (サラダ付) Oriental Beef Curry (with Salad)	3300

THE BAR J.W.Hart SEASONAL MENU

STRAWBERRY AFTERNOON TEA

14:30 -17:30 (Cafe Close)

120 minutes / 2,900 グラスシャンパン付 / 4,000

春に旬を迎える苺を使い、鮮やかに彩った季節のプレート。
ゆったりとした昼下がり、苧屋 u-fu の紅茶と一緒に過ごしてください。

2月6日～5月12日迄、THE BAR J.W.Hart にて毎日限定 20 台をご用意しております。

[平日] 完全予約制

[休日・GW 期間] 当日注文も可能でございます。

上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
All prices include tax and are subject to a 10% service charge. Please notify our staff if you have any form of food allergy.