

# 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、芦屋 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.