

THE CHEF / 2900

ASSORTED APPETIZERS

桜鯛のカルパッチョと花山葵のマリネ / 帆立とハーブのタルタル

Cherry Bass Carpaccio with Wasabi Marinade / Herbed Scallop Tartare

空豆のムースとペコリーノチーズ

Broad Bean Mousse with Pecorino Cheese

パルマ産生ハムとポレンタのケーキ / 季節野菜のバニヤフレッダ

Polenta Cake with Prosciutto / Seasonal Vegetable Bagna Freida

PASTA

ずわい蟹のアーリオオーリオ

Spaghettini Aglio e Olio with Snow Crab

CHOICE OF MAIN DISH

下記よりお好きな料理を一皿お選びください。

ガリシア豚のハーブロースト

Herb Roasted Galician Pork

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

下記よりお好きなデザートを一皿お選びください。

デコポンのクレームダンジュ / 莓のミルフィーユ

Dekopon Creme d'Ange / Strawberry Mille Feuille

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

苺とパルマ産生ハムのサラダ フランボワーズヴィネグレット
Strawberry and Prosciutto Salad with Framboise Vinaigrette

CHOICE OF PASTA or MAIN DISH

下記よりお好きな料理を一皿お選びください。

ヤリイカとオリーブのトマトソース スpagettini
Spear Squid and Olives Tomato Spaghettini

自家製ソーセージと春キャベツのクリームソース タリオリーニ
Homemade Sausage and Spring Cabbage Creamy Tagliolini

桜鯛のソテー 玉葱のクリームとラズベリーのソース +500yen
Sauteed Cherry Bass with Onion Cream and a Raspberry Sauce (Add 500yen)

淡路鶏のグリル ポイルエッグとマスタードのソース +500yen
Grilled Awaji Chicken with Boiled Eggs and a Mustard 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

下記よりお好きなデザートを一皿お選びください。

デコポンのクレームダンジュ / 莓のミルフィーユ
Dekopon Creme d'Ange / Strawberry Mille Feuille

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

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.

SEASONAL LUNCH / 5500

AMUSE

フォアグラレーズンサンド
Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

螢烏賀 空豆 プリマヴェーラ
Firefly Squid and Broad Bean Primavera

HOT APPETIZER

花ズッキーニ リコッタチーズ 天使の海老
Angel Prawns and Ricotta Cheese filled Zucchini Flowers

PASTA

蛤 ホワイトアスパラガス 唐墨
Orient Clams, White Asparagus and Bottarga Pasta

MEAT

仔牛 箍 ピゼリーニ
Prosciutto wrapped Veal with Bamboo Shoots and Pisellini Sauce

DESSERT

ブラッドオレンジ アールグレイ
Fresh Blood Oranges and Sherbet with Earl Grey Cream

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.

A LA CARTE

マッシュルームスープ Mushroom Soup	800
香住蟹のオリエンタルクリームコロッケ 1p Oriental Creamy Crab Croquette 1p	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

苺のノンアルコールカクテル or スパークリングワイン付き / 3,500

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 の紅茶とご一緒にお過ごしください。

2月6日～5月12日迄、THE BAR J.W.Hart にて毎日限定 20台で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.