

# THE CHEF / 2900

## ASSORTED APPETIZERS

鯛のカルパッチョと葉山葵のマリネ / 帆立とハーブのタルタル  
Sea Bream Carpaccio with Wasabi Marinade / Herbed Scallop Tartare

枝豆のムースとペコリーノチーズ  
Edamame Mousse with Pecorino Cheese

パルマ産生ハムとポレンタのケーキ / 季節野菜のバーニャフレdda  
Polenta Cake with Prosciutto / Seasonal Vegetable Bagna Freida

## PASTA

ずわい蟹のアーリオオーリオ  
Spaghetini 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 Galacian 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。

オレンジのクレームダンジュ / アメリカンチェリーのミルフィーユ  
Orange Creme d'Ange / American Cherry Mille Feuille

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  
Oriental Cheesecake / Assorted Ice Cream and Sorbet

パン / コーヒー or 紅茶  
Bread / Coffee or Tea

# THE CLASSIC / 2000

## APPETIZER

オレンジ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  
Orange 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 スパゲッティニ  
Spear Squid and Olives Tomato Spaghettini

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

鯛のソテー 玉葱のクリームとラズベリーのソース +500yen  
Sauteed Sea Bream with Onion Cream and a Raspberry 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。

オレンジのクレームダンジュ / アメリカンチェリーのミルフィーユ  
Orange Creme d'Ange / American Cherry Mille Feuille

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  
Oriental Cheesecake / Assorted Ice Cream and Sorbet

パン / コーヒー or 紅茶  
Bread / Coffee or Tea

# SEASONAL LUNCH / 5500

## AMUSE

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

## COLD APPETIZER

シャインマスカット 完熟トマト ブッラータチーズ  
Shine Muscat Fresh Tomato Burrata Cheese

## HOT APPETIZER

明石蛸 ホワイトセロリ  
Akashi Octopus White Celery

## PASTA

鱧 唐墨 花穂紫蘇  
Pike Conger Bottarga Shiso Buds

## MEAT

京鴨ロース フォンドヴォー  
Kyoto Roasted Duck Fond Au Veau

## DESSERT

ゴールデンパイナップル マンゴー キウイ  
Golden Pineapple Mango Kiwi

## 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

### AFTERNOON TEA

14:30 -17:30 (Cafe Close)

120 minutes / 3,200

スパークリングワイン付き / 3,800

カラフルな旬のフルーツ使い、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に、芦屋 u-fu の紅茶と一緒に過ごしてください。

THE BAR J.W.Hartにてご用意しております。

[ 前日までのご予約制 / 1日4台限定 ]