

# THE CLASSIC / 2000

## APPETIZER

ケールとホエー豚ベーコンのシーザーサラダ

Whey Pork Bacon and Kale Caesar Salad

## 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 ]

秋刀魚と茸のスパゲッティーニ

Pike Mackerel and Mushroom Spaghettini

ドルチェポークと淡路玉葱のトマトソース スパゲッティーニ

Sweet Pork and Awaji Onion Tomato Sauce Spaghettini

金目鯛のブイヤベース仕立て +500yen

Golden Eye Snapper bouillabaisse ( 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 ]

巨峰とマスカルポーネのアイス / 和栗のモンブラン

Kyoho Grape Jelly and Mascarpone Ice Cream / Mont Blanc

オリエンタルチーズケーキ / ティラミス

Oriental Cheesecake / Tiramisu

アイスクリーム&シャーベット

Assorted Ice Cream and Sorbet

パン / コーヒー or 紅茶 Bread / Coffee or Tea

# THE CHEF / 2900

## ASSORTED APPETIZERS

茄子のポルペッティーニ / 炙り鯛のカルパッチョ

Egg Plant Polpettini / Seared Snapper Carpaccio

秋野菜のバーニャカウダ / かぼちゃのムース

Autumn Vegetables Bagna Cauda / Pumpkin Mousse

パルマ産生ハムと無花果

Parma Prosciutto and Fresh Figs

## PASTA

六甲マッシュルームのラグーソース タリアテッレ

Rokko Mushroom Ragu Tagliatelle

## CHOICE OF MAIN DISH

[ 下記よりお好きな料理を一皿お選びください ]

ガリシア豚のロースト 牛蒡のマッシュポテト

Roasted Galicia Pork with Burdock Mashed Potatoes

**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 ]

巨峰とマスカルポーネのアイス / 和栗のモンブラン

Kyoho Grape Jelly and Mascarpone Ice Cream / Mont Blanc

オリエンタルチーズケーキ / ティラミス

Oriental Cheesecake / Tiramisu

アイスクリーム&シャーベット

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

カンパチ 温州蜜柑 唐墨

Greater Amberjack with Satsuma Mandarin and Bottarga

## HOT APPETIZER

茸 パルマ産生ハム バター

Prosciutto and Mushrooms

## PASTA

香住蟹 生姜 九条葱

Kasumi Crab with Fresh Ginger and Kujo Scallions

## MEAT

牛ハラミ バローロチーズ グリーンペッパー

Skirt Steak with Testun al Barolo Cheese and Green Pepper

## DESSERT

栗 ヘーゼルナッツ キャラメル

Chestnuts, Hazelnuts and Caramel

## 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、  
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8台限定 ]