

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]