

# THE CLASSIC / 2000

## APPETIZER

自家製サーモンマリネと薩摩芋のサラダ

Marinated Salmon and Sweet Potato 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 ]

ボロネーゼクリームと牛蒡のタリアテッレ

Tagliatelle Bolognese with Burdock

鮪テールと白葱のスパゲッティーニ

Spaghettini with Tuna Tail and Welsh Onions

鯛のグリル スキャリオンソース +500yen

Grilled Yellowtail with a Scallion 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 ]

苺のショートケーキ / 和栗のモンブラン

Strawberry Shortcake / Japanese Chestnut 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

冬野菜のバーニャカウダ / パルマ産生ハムと洋梨

Winter Vegetable Bagna Cauda / Prosciutto and Pears

トリュフアランチーニ / 安納芋のムース

Truffle Arancini / Anno Sweet Potato Mousse

炙り鯛のカルパッチョ

Seared Seabream Carpaccio

## PASTA

槍烏賊のラゲー タリオリーニ

Tagliolini with Spear Squid Ragù

## 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 ポルチーニソース

Roasted Galacian Pork with Porcini 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

[ 下記よりお好きなデザートを一皿お選びください ]

苺のショートケーキ / 和栗のモンブラン

Strawberry Shortcake / Japanese Chestnut 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

寒鰯 サルサヴェルデ

Yellowtail with Salsa Verde

## HOT APPETIZER

烏賊 兵庫県産 蕪 オリーブ

Squid, Turnips and Olives

## PASTA

猪豚 茸

Pork and Mushrooms

## MEAT

京鴨 無花果 白葱

Duck, Figs and Welsh Onions

## DESSERT

シナノスイート 胡桃 キャラメル

Shinano Sweet Apples with Walnuts and Caramel

## A LA CARTE

マッシュルームスープ	800
Mushroom Soup	
香住蟹のオリエンタルクリームコロッケ 1p	800
Oriental Creamy Crab Croquette 1p	
オリエンタルビーフカレー ( サラダ付 )	3300
Oriental Beef Curry ( with Salad )	

---

### 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 ]