

# THE CLASSIC / 2000

## APPETIZER

金柑とパルマ産生ハムのサラダ

Kumquat and Parma Prosciutto 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 ]

豚肉と春キャベツのトマトラグーソース スパゲッティーニ

Pork and Spring Cabbage Tomato Ragu Spaghettini

鱈と白菜のクリームソース タリアテッレ

Cod and Chinese Cabbage Cream Tagliatelle

トラウトサーモンのグリル アンチョビとオリーブのソース +500yen

Grilled Trout Salmon with Anchovy and Olive 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

季節のデザート盛り合わせ

Assorted Seasonal Dessert

パン / コーヒー or 紅茶 Bread / Coffee or Tea

# THE CHEF / 2900

## ASSORTED APPETIZERS

鯛のカルパッチョ 花わさびのヴィネグレット

Snapper Carpaccio with Wasabi Vinaigrette

桜海老とイカ墨のフリッタータ / パルマ産生ハムと苺

Sakura Shrimp and Squid Ink Frittata / Parma Prosciutto and Strawberry

帆立と蕪のマリネ 柚子ジュレ / 安納芋のムース

Marinated Scallop and Turnip with Yuzu Gelee / Annou Potato Mousse

## PASTA

蟹と芹のジェノベーゼ スパゲッティーニ

Crab and Japanese Parsley Genovese Spaghettini

## 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 金柑とオレンジのソース

Roasted Galician Pork with Kumquat and Orange 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

季節のデザート盛り合わせ

Assorted Seasonal Dessert

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

うすいえんどう 帆立 海老

Light Peas Scallops Shrimps

## HOT APPETIZER

鱭 山菜 ハーブ

Mackerel and Wild Herbs

## PASTA

ホロホロ鳥 アスパラガス

Guinea Fowl Asparagus

## MEAT

仔牛 オニオンヌーボー

Veal Onion Sauce

## DESSERT

デコポン マスカルポーネ カルダモン

Decopon Mascarpone Cardamon

## 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

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20台限定 ]

---



## BASQUE CHEESECAKE

デザートでご用意しているオリエンタルチーズケーキは  
1F SHOP 「FROM WHERE I STAND」でも  
お持ち帰り用として販売しております。[ 販売時間 12:00~18:30 ]

**1日10台限定** バスクチーズケーキ

1 ホール直径 12cm / 2,500円 (税込)

ほろ苦バイクドチーズの中はとろとろで滑らか。  
スペインを食べ歩いたパティシエが感じた  
驚きの味と感動をそのまま再現しました。  
2016年のオンメニューの時から、今も変わらず大人気のデザートです。