

THE CLASSIC / 2100

APPETIZER

燻製カジキマグロとグレープフルーツのサラダ

Smoked Tuna and Grapefruit 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]

淡路玉葱と茄子のトマトソース スパゲッティーニ

Eggplant and Awaji Onion, Tomato Sauce Spaghettini

サルシッチャとクリームソースのタリアテッレ

Salsiccia with Cream Sauce Tagliatelle

スズキのハーブグリル トマトサルサ +500yen

Herb Grilled Sea Bass with Tomato Salsa (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]

アメリカンチェリーのタルト / メロンとココナッツのパンナコッタ

American Cherry Tart / Melon Granite and Coconut Panna Cotta

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

空豆と玉葱のムース / タコとセロリのマリネ

Broad Beans and Onion Mousse / Marinated Octopus and Celery

鯛のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット

Snapper Carpaccio with Soy Ginger Vinaigrette

ハムと玉葱のキッシュ / 生ハムとメロンのズッパ

Ham and Onion Quiche / Prosciutto with Melon Soup

PASTA

鰹のコンフィとフェネルのスパゲッティーニ

Confit Bonito with Fennel 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 白ワインのソース

Roasted Galician Pork with White Wine 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]

アメリカンチェリーのタルト / メロンとココナッツのパンナコッタ

American Cherry Tart / Melon Granite and Coconut Panna Cotta

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

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

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。