

# THE CHEF / 2900

## ASSORTED APPETIZERS

焼茄子のムース / 季節野菜のバーニャカウダ  
Grilled Eggplant Mousse / Seasonal Vegetables and Bagna Cauda

烏賊のポルペッティーニ / 鶏胸肉のムース  
Squid Poppeltini / Chicken Breast Mousse

パルマ産生ハムとチーズ マスカット  
Prosciutto with Cheese and Muscat

## PASTA

浅利とからすみのスパゲッティーニ  
Clam and Bottarga 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 カラブリア風  
Roasted Galician Pork Calabria Style

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 )

---

## ONE MORE DISH

---

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 800  
Oriental Creamy Crab Croquette 1p

---

## 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 ]

ピーチメルバ / メロンとココナッツのパンナコッタ  
Peach Melba / 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 CLASSIC / 2100

## APPETIZER

ベーコンと夏野菜のシーザーサラダ

Bacon and Summer Vegetables 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 ]

魚介のトマトラグーソース スパゲッティーニ

Seafood Tomato Ragu Spaghetini

チキンのレモンクリームソース タリアテッレ

Chicken and Lemon Cream Sauce Tagliatelle

カジキマグロのグリル ベッカフィーコ風 +500yen

Grilled Swordfish Tuna Beccafico Style ( Add 500yen )

黒毛和牛サーロインの炭火焼き +3500yen

Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Sirloin ( Add 3500yen )

---

## ONE MORE DISH

---

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 800

Oriental Creamy Crab Croquette 1p

---

## 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 ]

ピーチメルバ / メロンとココナッツのパンナコッタ

Peach Melba / 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

鮪 アボカド キヌア

Tuna Avocado Quinoa

## HOT APPETIZER

花ズッキーニ サマートリュフ ガリシアポーク

Zucchini Blossom Summer Truffle Galician Pork

## PASTA

さざえ バジル

Turban Shell Basil

## CHOICE OF MAIN DISH

牛舌 グラス・ド・ヴィアンド ヤングコーン

Beef Tongue Glace・De・Viande Young Corn

or

黒毛和牛サーロイン +1500yen

Kuroge Wagyu Sirloin ( Add 1500yen )

## DESSERT

瀬戸内レモン マスカルポーネチーズ

Setouchi Lemon Mascarpone Cheese

## A LA CARTE

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

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に、芦屋 u-fu の紅茶と一緒にどうぞください。

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。