

# THE CHEF / 2900

## ASSORTED APPETIZERS

紅はるかのムース / パルマ産生ハムと柿

Grilled Sweet Potato Mousse / Prosciutto with Persimmon

季節野菜のバーニャカウダ / ローストビーフ

Seasonal Vegetables Bagna Cauda / Roasted Beef

じゃがいもとズッキーニのトルティージャ

Potato and Zucchini Spanish Omelette

## 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 Sauce 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 栗とグリーンペッパーのソース

Roasted Galician Pork with Chestnut and Green Pepper 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 Salsa Verde Sauce ( Add 500yen )

---

## ONE MORE DISH

---

マッシュルームスープ / Creamy 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 ]

モンブラン / 葡萄とエルダーフラワーのグラニテ

Mont Blanc / Grape and Elderflower Granite

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

秋野菜とツナのサラダ 淡路玉ねぎのヴィネグレット

Autumn Vegetables and Tuna Salad with Awaji Onion Vinaigrette

## 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

Pacific Saury and Mushroom Spaghettini

秋茄子とサルシッチャのトマトソーススパゲッティーニ

Autumn Eggplant and Salcissia with Tomato Sauce Spaghettini

秋鮭のムニエルハーブタルタルソース +500yen

Autumn Salmon Meuniere with Herb Tartar 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 )

---

## ONE MORE DISH

---

マッシュルームスープ / Creamy 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 ]

モンブラン / 葡萄とエルダーフラワーのグラニテ

Mont Blanc / Grape and Elderflower Granite

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

伊佐木 焼茄子 トマトコンソメ

Sea Grunt and Grilled Eggplant Tomato Consomme

## HOT APPETIZER

ガリシアポーク 林檎 ピスタチオ

Galician Pork with Apples and Pistachio

## PASTA

太刀魚 白舞茸 唐墨

Cutlass Fish with White Maitake Mushrooms and Bottarga

## CHOICE OF MAIN DISH

京鴨 菊芋 タレツジョチーズ

Kyoto Duck with Jerusalem Artichoke and Taleggio Cheese

or

黒毛和牛サーロイン (+1500yen)

Kuroge Wagyu Sirloin (Add 1500yen)

## DESSERT

無花果 トンカ豆 チョコレート

Fig with Tonka Beans and Chocolate

## 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 / 3,800

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  
お持ち帰り用としても販売しております。

**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。