

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。