

# THE CHEF / 2900

## ASSORTED APPETIZERS

さつまいものムース / パルマ産生ハムと苺

Sweet Potato Mousse / Prosciutto and Strawberries

ベーコンと野菜のキッシュ

Bacon and Vegetable Quiche

ローストビーフ / 季節野菜のバーニャカウダ

Roast Beef / Seasonal Vegetables Bagna Cauda

## PASTA

鮪のテールのトマトソース タリオリーニ

Tagliolini with Tuna Tail Tomato Sauce

## CHOICE OF MAIN DISH

[ 下記よりお好きな料理を一皿お選びください ]

フランス産BBCポークのロースト 赤ワインソース

Roasted BBC Pork with Red Wine Sauce

or

国産牛リブロースのグリル サルサヴェルデ +700yen

Grilled Ribeye with Salsa Verde Sauce ( Add 700yen )

---

## 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 ]

苺のマリネとバニラアイスクリーム

Marinated Strawberries with Vanilla Ice Cream

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

勘八 蕪 柚子  
Greater Amberjack and Turnip Citron

## HOT APPETIZER

香住蟹 カリフラワー 龍の卵  
Kasumi Crab with Cauliflower and Dragon Egg

## PASTA

鴨 茸 トレビス  
Duck with Mushroom and Trevisè

## MAIN DISH

天草ポーク 金柑  
Roasted Amakusa Pork with Kumquat

or

黒毛和牛サーロイン (+1500yen)  
Kuroge Wagyu Sirloin ( Add 1500yen )

## DESSERT

苺 ホワイトチョコレート シャンパーニュ  
Strawberry with White Chocolate and Champagne

# THE WEEKDAY / 1700

WEEKDAYS ONLY

## APPETIZER

スモークサーモンとアボカドのサラダ レモンヴィネグレット

Smoked Salmon and Avocado Salad with Lemon 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 ]

淡路玉葱とベーコンのトマトソース スパゲッティーニ

Spaghettini with Awaji Onion and Bacon Tomato Sauce

鱈とオレンジ白菜のクリームソース タリアテッレ

Tagliatelle with Cod and Orange Chinese Cabbage Cream Sauce

鱈のソテー 白ワインソース +500yen

Sauteed Spanish Mackerel with White Wine 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 )

パン / コーヒー or 紅茶 Bread / Coffee or Tea

---

## 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

## DESSERT

苺のマリネとバニラアイスクリーム 400

Marinated Strawberries with Vanilla Ice Cream

オリエンタルチーズケーキ 400

Oriental Cheesecake

ティラミス 400

Tiramisu

アイスクリーム&シャーベット 400

Assorted Ice Cream and Sorbet

---

## 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が、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15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。