

THE CHEF / 3200

ASSORTED APPETIZERS

とうもろこしのムース / 焼茄子のポルペッティーニ

Corn Mousse / Autumn Eggplant Porpettini

夏野菜のバーニャカウダ / パルマ産生ハムとマンゴー

Bagna Cauda with Summer Vegetables / Parma Prosciutto and Mango

ローストビーフ

Roast Beef

PASTA

鱈とズッキーニのスパゲッティーニ

Horse Mackerel and Zucchini 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と夏野菜のカポナータ

Roasted Galician Pork with Summer Vegetable Caponata

牛ロースのグリル サルサヴェルデ +700yen

Grilled Beef Loin with Salsa Verde Sauce (Add 700yen)

黒毛和牛サーロイン +1900yen

Kuroge Wagyu Sirloin (Add 1900yen)

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]

メロンのショートケーキ / レモンのセミフレッド 紅茶のジュレ

Melon Shortcake / Lemon Semifreddo with Tea Jelly

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 / 5800

AMUSE

フォアグラレーズンサンド
Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

伊佐木 トマト 水茄子
Sea Grunt and Tomato Water Eggplant

HOT APPETIZER

花ズッキーニ 天使の海老
Flower zucchini with Angel Shrimp

PASTA

鱧 万願寺唐辛子
Conger with Manganji Chili

MAIN DISH

仔牛 ヤングコーン バター
Calf with Young Corn and Butter

or

黒毛和牛サーロイン +1800yen
Kuroge Wagyu Sirloin (Add 1800yen)

DESSERT

檸檬 フロマージュブラン ココナッツ
Lemon with Fromage Blanc and Coconut

THE WEEKDAY / 1900

WEEKDAYS ONLY

APPETIZER

チキンと夏野菜のサラダ
Chicken and Summer Vegetable 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]

浅利とアスパラのトマトソース スパゲッティーニ
Asari and Asparagus Tomato Sauce Spaghettini

ベーコンとインゲンのクリームソース タリアテッレ
Bacon and Beans Cream Sauce Tagliatelle

カジキマグロのカツレツ トマトサルサ +500yen
Marlin Tuna Cutlet 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)

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

メロンのショートケーキ 400
Melon Shortcake

レモンのセミフレッド 紅茶のジュレ 400
Lemon Semifreddo with Tea Jelly

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 / 3,900

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。