

THE CHEF / 3200

ASSORTED APPETIZERS

南瓜のムース / 季節野菜のバーニャカウダ
Pumpkin Mousse / Bagna Cauda with Seasonal Vegetables

帆立とキタアカリのタルタル / 生ハムと柿
Scallops and Kita-Akari Potatoes Tartar / Prosciutto and Persimmon

淡路玉ねぎとベーコンのキッシュ
Awaji Onion and Bacon Quiche

PASTA

六甲ブラウンマッシュルームのラグー タリアテッレ
Rokko Mushroom Ragout 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 白ワインとフォンドヴォーのソース
Roasted Galician Pork with Cacciatore Sauce

牛ロースのグリル サルサヴェルデ +800yen
Grilled Beef Loin with Salsa Verde Sauce (Add 800yen)

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 950
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]

ナガノパープルとバニラのパンナコッタ
Nagano Purple and Vanilla Panna Cotta

モンブラン / オリエンタルチーズケーキ
Mont Blanc / Oriental Cheesecake

ティラミス / アイスクリーム&シャーベット
Tiramisu / Assorted Ice Cream and Sorbet

2種盛り合わせ +500yen *お好きなデザートを2種類お選びください
Assorted 2 Desserts (Add 500yen)

SEASONAL LUNCH / 6000

AMUSE

グラナパダーノチーズ カタラーナ

Grana Padano Cheese Catalana

COLD APPETIZER

鴨 林檎 ブッラータチーズ

Duck, Apple and Burrata Cheese

HOT APPETIZER

秋刀魚 秋茄子

Saury and Autumn Eggplant

PASTA

太刀魚 舞茸

Cutlassfish and Maitake Mushroom

CHOICE OF MAIN DISH

イベリコ豚 薩摩芋

Iberian Pork and Satsuma Potato

or

黒毛和牛サーロイン +1800yen

Kuroge Wagyu Sirloin (Add 1800yen)

DESSERT

無花果 キャラメル

Fig and Caramel

A LA CARTE

オリエンタルビーフカレー (サラダ付)

3600

Oriental Beef Curry (with Salad)

THE BAR J.W.Hart SEASONAL MENU

AFTERNOON TEA

120 minutes / 4300

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30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。