

VALENTINE'S LUNCH / 4000

バレンタイン期間限定コース

CHEERS!

乾杯ドリンク

Drink for Toast

ASSORTED APPETIZERS

蕪のムース / 生ハムと苺のカプレーゼ

Turnip Mousse / Prosciutto and Strawberry Caprese

冬野菜のバーニャカウダ / スモークサーモンとアボガド

Bagna Cauda with Winter Vegetables / Smoked Salmon and Avocado

淡路玉葱と蟹のキッシュ

Awaji Onion and Crab Quiche

PASTA

寒鰯と冬葱のアーリオオーリオ スパゲッティーニ

Winter Amberjack with Winter Leeks Aglio Olio Spaghettini

CHOICE OF MAIN DISH

[下記より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 クリームソース

Roasted Galician Pork with Cream 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

DESSERT

[バレンタイン期間限定DESSERT]

チョコレートバスクチーズケーキ

Chocolate Cheesecake

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

勘八 蕪 柚子

Amberjack, Turnip and Yuzu

HOT APPETIZER

国産地鶏 ポルチーニ茸

Local Japanese Chicken with Porcini Mushrooms

PASTA

香住蟹 下仁田葱 唐墨

Kasumi Crab and Shimonita Green Onion, Dried Mullet Roe

CHOICE OF MAIN DISH

近江鴨 ビーツ

Omi Duck with Beets

or

黒毛和牛サーロイン +1800yen

Kuroge Wagyu Sirloin (Add 1800yen)

DESSERT

ラ・フランス キャラメル

La France with Caramel

上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
All prices include tax and are subject to a 10% service charge. Please notify our staff if you have any form of food allergy.

ORIENTAL LUNCH / 4500

ASSORTED APPETIZERS

蕪のムース / 生ハムと苺のカプレーゼ
Turnip Mousse / Prosciutto and Strawberry Caprese

冬野菜のバーニャカウダ / スモークサーモンとアボガド
Bagna Cauda with Winter Vegetables / Smoked Salmon and Avocado

淡路玉葱と蟹のキッシュ
Awaji Onion and Crab Quiche

PASTA

寒鰯と冬葱のアーリオオーリオ スパゲッティーニ
Winter Amberjack with Winter Leeks Aglio Olio Spaghettini

FISH

鱈の香草パン粉焼き トマトソース
Herb Breaded Cod with Tomato Sauce

CHOICE OF MEAT

[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 クリームソース
Roasted Galician Pork with Cream 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]

バレンタイン期間限定DESSERT

チョコレートバスクチーズケーキ +200yen
Chocolate Cheesecake (Add 200yen)

国産苺とバニラアイス ベリーソース
Domestic Strawberry Vanilla Ice Cream and Berry Sauce

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)

THE CHEF / 3200

ASSORTED APPETIZERS

蕪のムース / 生ハムと苺のカプレーゼ

Turnip Mousse / Prosciutto and Strawberry Caprese

冬野菜のバーニャカウダ / スモークサーモンとアボガド

Bagna Cauda with Winter Vegetables / Smoked Salmon and Avocado

淡路玉葱と蟹のキッシュ

Awaji Onion and Crab Quiche

PASTA

寒鰯と冬葱のアーリオオーリオ スパゲッティーニ

Winter Amberjack with Winter Leeks Aglio Olio 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 クリームソース

Roasted Galician Pork with Cream 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]

バレンタイン期間限定DESSERT

チョコレートバスクチーズケーキ +200yen

Chocolate Cheesecake (Add 200yen)

国産苺とバニラアイス ベリーソース

Domestic Strawberry Vanilla Ice Cream and Berry Sauce

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)

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 の紅茶とご一緒にお過ごしください。

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。