

# 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

海老 山菜 うすいえんどう

Shrimp with Wild Vegetables and Green Peas

## HOT APPETIZER

筍 生ハム トリュフ

Bamboo Shoots with Prosciutto and Truffles

## PASTA

鯖 菜の花 唐墨

Japanese Mackerel with Canola Flower and Bottarga

## CHOICE OF MAIN DISH

イベリコ豚 新牛蒡

Iberian Pork with New Burdock

or

黒毛和牛サーロイン +1800yen

Kuroge Wagyu Sirloin ( Add 1800yen )

## DESSERT

デコポン ホワイトチョコレート ヴェルヴェーヌ

Dekopon Citrus with White Chocolate and Verveine

# ORIENTAL LUNCH / 4500

## ASSORTED APPETIZERS

新玉葱のムース / 生ハムと国産苺

New Onion Mousse / Prosciutto and Domestic Strawberries

春野菜のバーニャカウダ / 桜鯛のカルパッチョ

Spring Vegetable Bagna Cauda / Cherry Trout Carpaccio

アランチーニ

Arancini

## PASTA

桜海老と春キャベツのスパゲッティーニ

Spaghettini with Cherry Shrimp and Spring Cabbage

## FISH

イサキと春野菜のグリル トマトとオリーブのソース

Grilled Japanese Threadfin and Spring Vegetabled with Tomato and Olive 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 白ワインとバターのソース

Roasted Galician Pork with White Wine and Butter Sauce

牛ロースのグリル サルサヴェルデ +900yen

Grilled Beef Loin with Salsa Verde Sauce ( Add 900yen )

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 ]

国産苺とバニラアイス ベリーソース

Strawberry and Vanilla Ice Cream with Berry Sauce

国産苺のミルフィーユ +200yen

Strawberry Mille-Feuille ( Add 200yen )

オリエンタルチーズケーキ

Oriental Cheesecake

ティラミス

Tiramisu

アイスクリーム&シャーベット

Assorted Ice Cream and Sorbet

お好きなデザート2種盛り合わせ +500yen

Assorted 2 Desserts ( Add 500yen )

# THE CHEF / 3200

## ASSORTED APPETIZERS

新玉葱のムース / 生ハムと国産苺

New Onion Mousse / Prosciutto and Domestic Strawberries

春野菜のバーニャカウダ / 桜鯛のカルパッチョ

Spring Vegetable Bagna Cauda / Cherry Trout Carpaccio

アランチーニ

Arancini

## PASTA

桜海老と春キャベツのスパゲッティーニ

Spaghettini with Cherry Shrimp and Spring Cabbage

## 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 白ワインとバターソース

Roasted Galician Pork with White Wine and Butter Sauce

牛ロースのグリル サルサヴェルデ +900yen

Grilled Beef Loin with Salsa Verde Sauce ( Add 900yen )

黒毛和牛サーロイン +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 ]

国産苺とバニラアイス ベリーソース

Strawberry and Vanilla Ice Cream with Berry Sauce

国産苺のミルフィーユ +200yen

Strawberry Mille-Feuille ( Add 200yen )

オリエンタルチーズケーキ

Oriental Cheesecake

ティラミス

Tiramisu

アイスクリーム&シャーベット

Assorted Ice Cream and Sorbet

お好きなデザート2種盛り合わせ +500yen

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。

# ANNIVERSARY PLAN

アニバーサリープラン

[ 2日前までに要予約 ]

Minimum two day advance reservation required.

## THE CHEF シェフコース

+

乾杯スパークリングワイン / Sparkling Wine by the Glass

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

お花束 / Bouquet

6500

---

## SEASONAL シーズナルコース

+

乾杯スパークリングワイン / Sparkling Wine by the Glass

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

お花束 / Bouquet

10500