

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

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

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 WEEKEND / 3600

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 / クラシックミートパテ

Arancini / Classic Meat Patty

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)

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