

THE CHEF / 3500

ASSORTED APPETIZERS

とうもろこしのムース / 生ハムと国産メロン / 旬野菜のバーニャカウダ
Corn Mousse / Prosciutto and Melon / Seasonal Vegetable Bagna Cauda

帆立とはす芋のカルパッチョ / 蛸とキタアカリのガリシア風
Scallop and Taro Carpaccio / Octopus and Potato served Galician Style

PASTA

鯹とフェンネルのスパゲッティニ
Sardine and Fennel Spaghettini

CHOICE OF MEAT

お好きな肉料理を一皿お選びください Please choose one meat dish

ガリシア豚のチーズパン粉焼き トマトサルサ
Galician Pork with Baked Cheese Bread Crumbs and Tomato Salsa

牛ロースのグリル サルサヴェルデ
Grilled Beef Loin with Salsa Verde Sauce +900yen

黒毛和牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin +1900yen

CHOICE OF DESSERT

お好きなデザートを一皿お選びください Please choose one dessert

メロンのショートケーキ
Melon Shortcake

宮崎産マンゴーとフロマージュブランのムース
Mango and Fromage Blanc Mousse (+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
Assorted 2 Desserts (+500yen)

ORIENTAL LUNCH / 4500

ASSORTED APPETIZERS

とうもろこしのムース / 生ハムと国産メロン / 旬野菜のバーニャカウダ
Corn Mousse / Prosciutto and Melon / Seasonal Vegetable Bagna Cauda

帆立とはす芋のカルパッチョ / 蛸とキタアカリのガリシア風
Scallop and Taro Carpaccio / Octopus and Potato served Galician Style

PASTA

鯹とフェンネルのスパゲッティニ
Sardine and Fennel Spaghettini

FISH

鯛のソテー 白ワインとバターソース
Sauteed Sea Bream with White Wine and Butter Sauce

CHOICE OF MEAT

お好きな肉料理を一皿お選びください Please choose one meat dish

ガリシア豚のチーズパン粉焼き トマトサルサ
Galician Pork with Baked Cheese Bread Crumbs and Tomato Salsa

牛ロースのグリル サルサヴェルデ
Grilled Beef Loin with Salsa Verde Sauce +900yen

黒毛和牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin +1900yen

CHOICE OF DESSERT

お好きなデザートを一皿お選びください Please choose one dessert

メロンのショートケーキ
Melon Shortcake

宮崎産マンゴーとフロマージュブランのムース
Mango and Fromage Blanc Mousse (+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
Assorted 2 Desserts (+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

縞鯨 甘夏 トマト
Striped Jack with Summer Orange and Tomato

HOT APPETIZER

花ズッキーニ スカモルツァチーズ
Flower Zucchini with Scamorza Cheese

PASTA

蛸 大葉 花穂紫蘇
Octopus with Shiso Leaves and Perilla Flowerhead

CHOICE OF MAIN DISH

お好きなメインディッシュをお選びください。 Please choose one main dish

鴨 バルサミコ ヤングコーン	黒毛和牛サーロイン
Duck with Balsamico Vinegar and Young Corn	Kuroge Wagyu Sirloin +1800yen

DESSERT

国産メロン ココナッツ エルダーフラワー
Domestic Melon with Coconut and Elder Flower

STEAK LUNCH

SALAD

季節のサラダ
Seasonal Salad

SOUP

マッシュルームスープ
Mushroom Soup

STEAK

和牛ステーキ
Beef Steak

以下より1種類お選びください

黒毛和牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin

.....

100g	5800
150g	9500
200g	12000

神戸牛サーロイン
Kobe Beef Sirloin

.....

100g	14500
150g	21500

パン / コーヒー or 紅茶
Bread / Coffee or Tea

A LA CARTE

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 Oriental Creamy Crab Croquette 1p	950
オリエンタルビーフカレー (サラダ付) Oriental Beef Curry (with Salad)	3600

THE BAR J.W.Hart SEASONAL MENU

AFTERNOON TEA

120 minutes / 4500

カラフルな旬のフルーツ使い、鮮やかに彩った季節のスタンド。
ゆったりとした昼下がり、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]

全ての税込み価格に 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.

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

6800

.....

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

上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.