

# THE WEEKEND / 4200

## 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

帆立とほす芋のカルパッチョ / 蛸とキタアカリのガリシア風 / クラシックミートパテ  
Scallop and Taro Carpaccio / Octopus and Potato served Galician Style / Classic Meat Patty

## PASTA

鯵とフェンネルのスパゲッティーニ  
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 / 5300

## 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 / 蛸とキタアカリのカリシア風 / クラシックミートパテ

Scallop and Taro Carpaccio / Octopus and Potato served Galician Style / Classic Meat Patty

## PASTA

鯷とフェンネルのスパゲッティーニ

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

カ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 / 6800

### 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 Vineger and Young Corn Kuroge Wagyu Sirloin +1800yen

---

### SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー  
Oriental Curry

### 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

.....  
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 ]

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 WEEKEND ウィークエンドコース

+

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

7500

## 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.