

HYOGO TERROIR LUNCH / 4545

[こちらのコースは売上の一部をチャリティーとして寄付いたします]
A part of the price of this course meal will be donated to charity.

ASSORTED APPETIZERS

フランス産生ハムとマンゴー / 明石蛸とじゃが芋のガリシア風 / 真鯛のカルパッチョ
French Prosciutto with Mango / Octopus and Potatoes Galician Style / Red Snapper Carpaccio
とうもろこしのムース / 季節野菜のバーニャカウダ / 鶏のムースとピスタチオ
Mousse of Corn / Bagna Cauda of Seasonal Vegetables / Chicken Mousse with Pistachio

PASTA

アオリイカと唐墨のタリオリーニ
Tagliolini with Bigfin Reef Squid and Dried Mullet Roe

FISH

甘鯛の鱗焼き ズッパ・ディ・ペッシェ
Zuppa di Pesce Grilled Sweetfish

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

スペイン産豚肉のロースト トマトソース 牛ハラミのグリル サルサヴェルデソース
Roasted Spanish Pork with Tomato Sauce Grilled Skirt Steak with Salsa Verde Sauce [+1000yen]

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

黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Tenderloin [+3900yen]

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

モンブラン
Montblanc [+200yen]

ナガノパープルとバニラのパンナコッタ
Nagano Purple and Vanilla Panna Cotta

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]

パン / コーヒー or 紅茶 Bread / Coffee or Tea

THE CHEF / 3500

ASSORTED APPETIZERS

フランス産生ハムとマンゴー / 明石蛸とじゃが芋のガリシア風

French Prosciutto with Mango / Octopus and Potatoes Galician Style

真鯛のカルパッチョ / とうもろこしのムース / 季節野菜のバーニャカウダ

Red Snapper Carpaccio / Mousse of Corn / Bagna Cauda of Seasonal Vegetables

PASTA

アオリイカと唐墨のタリオリーニ

Tagliolini with Bigfin Reef Squid and Dried Mullet Roe

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

スペイン産豚肉のロースト トマトソース 牛ハラミのグリル サルサヴェルデソース
Roasted Spanish Pork with Tomato Sauce Grilled Skirt Steak with Salsa Verde Sauce [+1000yen]

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

黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Tenderloin [+3900yen]

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

モンブラン
Montblanc [+200yen]

ナガノパープルとバニラのパンナコッタ
Nagano Purple and Vanilla Panna Cotta

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]

パン / コーヒー or 紅茶
Bread / Coffee or Tea

SEASONAL LUNCH / 6000

AMUSE

フォアグラレーズンサンド
Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

戻り鰹 ビーツ
Insalata with Autumn Bonito and Beets

HOT APPETIZER

六甲ブラウンマッシュルーム タレッジョチーズ
Rokko Brown Mushroom and Pork Stuffing with Taleggio Cheese

PASTA

名残鰻 九条葱
Oil Pasta with Autumn Conger Eel and Kujo Green Onion

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

熊本県産あそび豚 茄子 Kumamoto Bred ASOBI Pork with Eggplant	黒毛和牛サーロイン Kuroge Wagyu Sirloin [+1800yen]
黒毛和牛フィレ Kuroge Wagyu Tenderloin [+2500yen]	神戸牛サーロイン Kobe Beef Sirloin [+5000yen]

DESSERT

シャインマスカット フロマージュブラン
Shine Muscat with Fromage Blanc

パン / コーヒー or 紅茶
Bread / Coffee or Tea

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

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	1000
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

[平日] 4500 [土日祝日] 5500 *乾杯ドリンク付

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 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.