



ARCO
RISTORANTE

Dinner

オードブル

Hors d'oeuvre

パスタ

Pasta

リゾット

Risotto

メインディッシュ

Main Dish

デザート & コーヒー

Dessert & Coffee

10,000 yen

※当店は、国産米を使用しています。 ※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出ください。

— Hors d'oeuvre —

オードブル

お好みのオードブルをお選びください

Choose your favorite Hors d'oeuvre



しまうら真鯛の炙り ソリッドなカルパッチョ
チーズソースとパルメザンチーズ

*Seared Shimaura Red Sea Bream Carpaccio,
Cheese Sauce & Parmesan Cheese*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



季節フルーツとモッツァレラチーズの
カプレーゼ カシスとヴィネガーソース
生ハムと共に

*Seasonal Fruit & Mozzarella Cheese Caprese,
Cassis & Vinegar Sauce with Prosciutto Ham*

[アレルギー / 乳]



綾ぶどう豚ロースのローストと
ズッキーニのマリネ ラヴィゴットソース
*Roasted Aya-Budou Pork Loin &
Marinated Zucchini, Ravigote sauce*

[アレルギー / 乳]



マグロの冷製カツレットと
佐土原茄子のマリネ バジルクリームソース
*Cold Tuna Cutlet & Marinated Sadowara
Eggplant, Basil Cream Sauce*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



海老・ムール貝・釜揚げチリメン・
アスパラガスのテガミーノ
*Shrimp, Mussels, Kamaage Baby Sardines &
Asparagus Tegamino*

[アレルギー / 小麦・乳・卵・エビ]

Pasta

パスタ (30g)

お好みのパスタをお選びください

Choose your favorite Pasta



ウニのクリームソース
スパゲッティ

*Sea Urchin Cream Sauce
Spaghetti*

[アレルギー / 小麦・乳]



タコとミニトマトの
スパゲッティ

Octopus & Cherry Tomato Spaghetti

[アレルギー / 小麦]



ポルチーニとパンチェッタの
クリームソース スパゲッティ

*Porcini & Pancetta
Cream Sauce Spaghetti*

[アレルギー / 乳・小麦]



みやざき地頭鶏と宮崎キノコの
アーリオ・オーリオ・

ペペロンチーノ スパゲッティ

*Miyazaki-Free Range Chicken &
Miyazaki Mushroom Aglio, Olio
Ppeperoncino Spaghetti*

[アレルギー / 乳・小麦]



宮崎牛ラグーのカチョ・エ・ペペ
スパゲッティ

*Miyazaki-Beef Ragout
Cacio e Pepe Spaghetti*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



本日のスパゲッティ

Today's Spaghetti

※写真はイメージです

ショートパスタやロングパスタに変更も出来ます

Can be replaced with short or long pasta

+700yen で パスタを 30g 追加できます

Additional 700 yen, can be increase the amount of pasta (30g)

Main dish

メインディッシュ

お好みのメインディッシュをお選びください

Choose your favorite Main dish



国産牛フィレ肉と生ハムのサルティンボッカ
ゴボウのフリットを添えて

*Domestic Beef Filet & Prosciutto Ham
Saltimbocca with Burdock Fritters*

[アレルギー / 乳・小麦]



牛ホホ肉のラグー 野菜のジュ
長芋のソテー添え

*Beef Cheek Meat Ragout, Vegetables Jus with
Sautéed Chinese Yam*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



鴨のソテーと仔羊の香草パン粉焼き
栗とフォン

*Sautéed Duck & Baked Lamb with
Herbed Bread Crumbs, Chestnut & Fond*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



しまうら真鯛とホタテのソテー
白ワインのクリームソース

*Sautéed Shimaura Red Sea Bream & Scallop,
White Wine Cream Sauce*

[アレルギー / 乳]

追加料金でメインディッシュのお料理を変更できます
Main dish can be changed to the following item for an additional charge



オマール海老のグリル
ガーリックバター焼き
彩り野菜添え (+10,000yen)

*Lobster Grilled in Garlic Butter
Colorful Vegetables On the Side (JPY 10,000)*

[アレルギー / 小麦・卵・乳・海老]



宮崎牛のビステッカと野菜のブーケ
オニオンとヴィネガーソース
ロース肉 (+2,800yen) / ファイレ肉 (+4,000yen)

*Miyazaki Beef Bistecca & Vegetables Bouquet
Onion & Vinegar Sauce*

Loin (JPY 2,800) / Filet (JPY 4,000)

[アレルギー / 小麦・卵・乳・落花生]

— Dessert & Coffee —

デザート & コーヒー

お好みのデザートをお選びください

Choose your favorite dessert



フロマージュショコラスフレ

Cheese Chocolate Soufflé

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



洋梨のシブストとマロンアイス

Pear Chiboust & Chestnut Ice Cream

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



栗のブリュレ

アフオガード仕立て

Chestnut Brulee with Affogato

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



ジェラート 3種盛り合わせ

Assorted Gelato

[アレルギー / 乳]

お子様ディナー

Kids Dinner

2,800 yen

チーズハンバーグ / ポテトフライ / チキンナゲット
エビフライ / ソーセージ / ボロネーゼ スパゲッティ /
ポタージュスープ / パン / オレンジジュース / フルーツパフェ

*Cheese Hamburger steak / Fried potato / Chicken nugget
Fried prawn / Sausage / Spaghetti with meat sauce
Potage soup / Bread / Orange juice / Fruit parfait*



ARCO
RISTORANTE

Dinner

シェラトン30周年記念ディナー

Chef Recommended Course

12,000 yen

期間限定で「お魚」と「お肉」が付いた、
特別なコースをご用意いたしました。

This special course where you can enjoy both
"fish" and "meat"

※当店は、国産米を使用しています。 ※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出ください。

【 アンティパスト ミスト *Hors d'oeuvre* 】

しまうら真鯛の炙りカルパッチョ ピンクグレープフルーツドレッシング

Seared Shimaura Red Sea Bream Carpaccio, Pink Grapefruit Dressing

ズワイガニとアボカド・ブロッコリーのタルタル セルクル仕立て

Snow Crab, Avocado & Broccoli Tartar in Round Bottomless Mold

マグロの冷製カツレット バジルクリームソース

Cold Tuna Cutlet, Basil Cream Sauce

生ハムと安納芋のモンブラン

Prosciutto Ham & An-nou-imo (Sweet Potato) Mont Blanc

季節フルーツのクリスタルテリーヌ

Seasonal Fruit Crystal Terrine

【 パスタ *Pasta (30g)* 】

ウニのクリームソース スパゲッティ

Sea Urchin Cream Sauce Spaghetti

タコとミニトマトのスパゲッティ

Octopus & Cherry Tomato Spaghetti

ポルチーニとパンチェッタのクリームソース スパゲッティ

Porcini & Pancetta Cream Sauce Spaghetti

みやざき地頭鶏と宮崎キノコのアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ スパゲッティ

Miyazaki-Free Range Chicken & Miyazaki Mushroom Aglio, Olio Ppeperoncino Spaghetti

宮崎牛ラグーのカチョ・エ・ペペ スパゲッティ

Miyazaki-Beef Ragout Cacio e Pepe Spaghetti

本日のスパゲッティ

Today's Spaghetti

お好みのパスタを
お選びください

*Choose your
favorite Pasta*

+700yen でパスタを 30g 追加できます
Additional 700 yen, can be increase the amount of pasta (30g)

【 お魚料理 *Fish dish* 】

お好みのお魚料理を
お選びください

*Choose your
favorite Fish dish*

甘鯛のうろこ焼き 干し貝柱とトマトのサルサ
Grilled Tilefish Scales, Dried Adductor Muscle & Tomato Salsa

または

奥日向サーモンとバジル香るホタテムースのカダイフ包み揚げ
Okuyuga Salmon & Basil Flavored Scallop Mousse Wrapped in Kadaif

【 メインディッシュ *Main dish* 】

お好みのメインディッシュを
お選びください

*Choose your
favorite Main dish*

国産牛フィレ肉の燻製ビステッカ オニオンヴィネガーソース
Domestic Beef Filet Steak, Onion Vinegar Sauce

または

国産牛フィレ肉のパイ包み焼き 赤ワインソース
Domestic Beef Filet in Pie Wraps, Red Wine Sauce

【 ドルチェ *Dessert&Coffee* 】

お好みのデザート
をお選びください

*Choose your
favorite dessert*

フロマージュショコラスフレ
Cheese Chocolate Soufflé

洋梨のシブストとマロンアイス
Pear Chiboust & Chestnut Ice Cream

栗のブリュレ アフォガード仕立て
Chestnut Brulee with Affogato

ジェラート3種 盛り合わせ
Assorted Gelato

— Dessert & Coffee —

デザート & コーヒー

お好みのデザートをお選びください

Choose your favorite dessert



フロマージュショコラスフレ

Cheese Chocolate Soufflé

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



洋梨のシブストとマロンアイス

Pear Chiboust & Chestnut Ice Cream

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



栗のブリュレ

アフォガード仕立て

Chestnut Brulee with Affogato

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



ジェラート 3種盛り合わせ

Assorted Gelato

[アレルギー / 乳]

お子様ディナー

Kids Dinner

2,800 yen

チーズハンバーグ / ポテトフライ / チキンナゲット
エビフライ / ソーセージ / ボロネーゼ スパゲッティ /
ポタージュスープ / パン / オレンジジュース / フルーツパフェ

*Cheese Hamburger steak / Fried potato / Chicken nugget
Fried prawn / Sausage / Spaghetti with meat sauce
Potage soup / Bread / Orange juice / Fruit parfait*