



ARCO
RISTORANTE

Lunch

オードブル + パスタ
+ メインディッシュ

Hors d'oeuvre + Pasta + Main dish

3,800 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。
※料金は税金・サービス料を含みます。 ※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

*Seasonal Fruit & Mozzarella Cheese Caprese,
Cassis & Vinegar Sauce*

[アレルギー / 乳]



ホタテのマリネと宮崎キノコの
ラヴィゴットソース

*Marinated Scallop & Miyazaki Mushroom
with Ravigote sauce*

[アレルギー / 小麦・乳]



海老と烏賊のマリネ 野菜のヴィネガーソース
紫芋のピューレと共に

*Marinated Shrimp & Squid, Vegetable
Vinegar Sauce with Purple Sweet Potato Puree*

[アレルギー / エビ・乳・卵]



国産牛フィレ肉と佐土原茄子の
パルマ風グラタン

*Domestic Beef Filet & Sadowara Eggplant
Parmigiana Gratin*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

Pasta

パスタ (30g)

お好みのパスタをお選びください

Choose your favorite Pasta

+800yen



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]



牛肉のラグーと
パルメザンチーズスパゲッティ
*Beef Ragout &
Parmesan Cheese Spaghetti*

[アレルギー / 小麦・卵・乳]



タコとアンチョビのトマトソース
スパゲッティ
*Octopus & Anchovy Tomato Sauce
Spaghetti*

[アレルギー / 小麦]



ポルチーニと綾姫茸の
クリームソース スパゲッティ
*Porcini & Aya-Hime Mushroom
Cream Sauce Spaghetti*

[アレルギー / 小麦・乳]



海老のアメリカーナ
クリームソース スパゲッティ
*Shrimp American
Cream Sauce Spaghetti*

[アレルギー / 乳・小麦・エビ]



ボンゴレビアンコ
スパゲッティ
Vongole Bianco Spaghetti

[アレルギー / 小麦]



本日のスパゲッティ
Today's Spaghetti

[アレルギー / 乳・小麦]

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



国産牛フィレ肉のタリアート
軽く煮込んだ野菜と栗のジュを添えて

*Domestic Beef Filet Tagliata with
Vegetable Stew & Chestnut Jus*

[アレルギー / 乳・小麦]



鴨のソテー グレープフルーツソース

Sautéed Duck, Grapefruit Sauce

[アレルギー / 小麦]



綾ぶどう豚のソテー
松の実と黒胡椒の香り焼き

*Sautéed Aya-Budou Pork, Grilled with
Pine Nut & Black Pepper*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



しまうら真鯛とムール貝のソテー
白ワインのクリームソース

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

[アレルギー / 小麦・乳]



本日のメインディッシュ

Today's Main Dish

[アレルギー / エビ・カニ・小麦・乳・卵]

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



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 (+3,800yen) / フィレ肉 (+5,000yen)

Miyazaki Beef Bistecca & Vegetables Bouquet Onion & Vinegar Sauce
Loin (JPY 3,800) / Filet (JPY 5,000)

[アレルギー / 小麦・卵・乳・落花生]

— Dessert & Coffee —

デザート & コーヒー (+700yen)

お好みのデザートをお選びください

Choose your favorite dessert



フロマーージュショコラスフレ

Cheese Chocolate Soufflé

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



サツマイモとナッツのタルト

バニラアイス添え

*Sweet Potato & Nut Tart with
Vanilla 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]

お子様ランチ

Kids Lunch

1,500 yen

ハンバーグ / ソーセージ / ポテトフライ /

ボロネーゼ スパゲッティ / ブロccoli

ミニトマト / パン / オレンジジュース / バニラアイスクリーム

Hamburger steak / Sausage / Fried potato / Spaghetti with meat sauce

Broccoli / Cherry tomato / Bread / Orange juice /

Vanilla ice cream



ARCO
RISTORANTE

Lunch

シーガイア30周年記念ランチ

Chef Recommended Course

5,500 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。
※料金は税金・サービス料を含みます。 ※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 バジルソース
Seared Shimaura Red Sea Bream Carpaccio, Basil Sauce

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

宮崎茸のキッシュ マスカルポーネクリームソース
Miyazaki Mushroom Quiche, Mascarpone Cream Sauce

生ハムと安納芋のモンブラン
Prosciutto Ham & An-nou-imo (Sweet Potato) Mont Blanc

【 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
(+800yen)

牛肉のラグーとパルメザンチーズスパゲッティ
Beef Ragout & Parmesan Cheese Spaghetti

タコとアンチョビのトマトソース スパゲッティ
Octopus & Anchovy Tomato Sauce Spaghetti

ポルチーニと綾姫茸のクリームソース スパゲッティ
Porcini & Aya-Hime Mushroom Cream Sauce Spaghetti

海老のアメリカーナクリームソース スパゲッティ
Shrimp American Cream Sauce Spaghetti

ボンゴレビアンコ スパゲッティ
Vongole Bianco Spaghetti

本日のおすすめパスタ
Today's Recommended Pasta

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*

しまうら真鯛のソテー 牛蒡のクリームソース
タイム香る山芋ソテーを添えて

*Sautéed Shimaura Red Sea Bream, Burdock Cream Sauce
Served with Sautéed Thyme Flavored Yam*

または

カワハギのソテー カリフラワーのピューレ 宮崎産カラスミと共に
Sautéed Filefish, Cauliflower Puree Served with Miyazaki Mullet Roe

【 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*

国産牛フィレ肉のタリアータ パルメザンチーズのクリームソース
赤ワイン煮込みの野菜と栗のジュを添えて

*Domestic Beef Filet Tagliata, Parmesan Cheese Cream Sauce
Served with Vegetables Stewed in Red Wine & Chestnut Jus*

または

牛ホホ肉のラグーとホウレン草のパイ包み焼き
トマトソースとカポナータ

*Beef Cheek Meat Ragout & Baked Spinach in Pie Wraps,
Tomato Sauce & Caponata*

【 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*

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

サツマイモとナッツのタルト バニラアイス添え
Sweet Potato & Nut Tart with Vanilla 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 (+700yen)

お好みのデザートをお選びください

Choose your favorite dessert



フロマーージュショコラスフレ

Cheese Chocolate Soufflé

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



サツマイモとナッツのタルト

バニラアイス添え

*Sweet Potato & Nut Tart with
Vanilla 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]

お子様ランチ

Kids Lunch

1,500 yen

ハンバーグ /ソーセージ / ポテトフライ /

ボロネーゼ スパゲッティ / ブロッコリー

ミニトマト / パン / オレンジジュース / バニラアイスクリーム

Hamburger steak / Sausage / Fried potato / Spaghetti with meat sauce

Broccoli / Cherry tomato / Bread / Orange juice /

Vanilla ice cream