



ARCO
RISTORANTE

Dinner

オードブル + 温前菜 + パスタ +
メインディッシュ + デザート

Hors d'oeuvre + Warm Appetizer +
Pasta + Main dish + Dessert

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。
※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



しまうら真鯛とホタテの
瞬間燻製カルパッチョ
キャロットソース

*Smoked Shimaura Sea Bream and
Scallop Carpaccio
with Carrot Sauce*



鴨のタリアータ
リンゴのコンポートソース

*Duck Tagliata with
Apple Compote Sauce*

[アレルギー / 乳]



生ハム・柿・モッツァレラチーズの
レモン風味のハニーソース

*Prosciutto, Persimmon, and
Mozzarella Cheese with
Lemon-Flavored Honey Sauce*

[アレルギー / 乳]



桜姫鶏と宮崎茸のカネロニ
タップナードソース

*Sakura-Hime Chicken and
Miyazaki Mushrooms Cannelloni
with Tapenade Sauce*

[アレルギー / 小麦・卵]



海老の香草マリネ
アボカドのセルクル仕立て
南瓜ソース 黄金イクラ添え

*Herb-Marinated Shrimp and Avocado
in a Ring Mold with Pumpkin Sauce
and Golden Salmon Roe*

[アレルギー / 小麦・卵・乳・海老]



奥日向サーモンのマリネ
コルネスタイル

*Marinated Oku-Hyuga Salmon
in Cornet Style Basil Cream Sauce*

[アレルギー / 小麦・卵・乳]

— Warm Appetizer —

温前菜



本日の一品

Today's Dish

※写真はイメージです

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

*Spaghetti with
Sea Urchin Cream Sauce*

[アレルギー / 小麦・乳]



宮崎牛のラグーと
栗のクリームソース スパゲッティ

*Spaghetti with Miyazaki Beef Ragout
and Chestnut Cream Sauce*

[アレルギー / 小麦・乳]



綾ぶどう豚のボロネーゼ
スパゲッティ

*Spaghetti Bolognese with
Aya Grape Pork*

[アレルギー / 小麦・乳]



海老・アサリ・帆立の焦し葱
ペペロンチーノ スパゲッティ

*Spaghetti Peperoncino with Shrimp,
Clams, Scallops and
Carmelized Green Onions*

[アレルギー / 小麦・海老]



ポルチーニとパンチェッタ
スパゲッティ

*Spaghetti with Porcini Mushrooms
and Pancetta*

[アレルギー / 小麦・乳]



本日のパスタ

Today's Pasta

※写真はイメージです

追加料金でお料理を変更できます

Dishes can be changed for an additional fee.



天使の海老とタラバガニのペスカトーレ
タラバガニのバジル焼きを添えて
(+2,000yen [60g])

*Pescatore with Angel Shrimp and King Crab,
served with Grilled Basil King Crab*

[アレルギー / 海老・蟹・小麦・乳]

すべてのパスタをタリアテッレ、ジャガイモのニョッキ、ショートパスタに変更できます

All pasta dishes can be changed to tagliatelle, potato gnocchi, or short 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



国産牛フィレ肉のビステッカ
グレービーソース

Domestic Beef Fillet Bistecca with Gravy Sauce

[アレルギー / 小麦・乳]



鴨のソテーとローズマリー香るポルチーニ
シェリービネガーソース

*Sautéed Duck with Rosemary-Scented Porcini
and Sherry Vinegar Sauce*

[アレルギー / 小麦・乳]



牛ホホ肉のラグーと安納芋ピューレ
赤ワインソース

*Beef Cheek Ragout with Annou Sweet Potato Purée
and Red Wine Sauce*

[アレルギー / 小麦・乳]



カワハギのムニエルとホタテのソテー
マッシュルームソース

*Japanese Butter Fish Meunière and
Sautéed Scallops with Mushroom Sauce*

[アレルギー / 小麦・乳]

追加料金でお料理を変更できます

Dishes can be changed for an additional fee.



宮崎牛のビステッカ綾姫茸とベーコンのソース
ロース肉 (+2,200yen) / フィレ肉 (+3,500yen)

*Miyazaki Beef Bistecca with Aya-Hime Mushroom & Bacon Sauce
Loin (JPY 2,200) / Fillet (JPY 3,500)*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



オマール海老と季節野菜の
フォンドゥータ (+2,500yen)

*Omar Lobster and
Seasonal Vegetables "Fonduta"*

[アレルギー / 小麦・乳・卵・海老]

— 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



ジャンドゥーヤのティラミス

Gianduja Chocolate Hazelnut Tiramisu

[アレルギー / 乳・卵・小麦]



クリーミー アップルクラムブル

Creamy Apple Crumble

[アレルギー / 乳・卵・小麦]



新緑園のお茶とほうじ茶の
ピチェリン仕立て

*Shinryokuen Green Tea and
Roasted Tea Torino Bicerin Style*

[アレルギー / 乳・小麦]



カフェマロンムースとカシスアイス

*Coffee and Chestnut Mousse
with Cassis Ice Cream*

[アレルギー / 乳・卵・小麦]



ジェラート3種盛り合わせ

Assortment of 3 Gelatos

[アレルギー / 乳・卵]

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*

[アレルギー / 小麦・乳・卵・えび]



ARCO
RISTORANTE

Dinner

シェフおすすめコース

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。
※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* 】

ホタテとフェネルのオレンジサラダ仕立て

Scallop and Fennel Orange Salad

栗の冷製ポタージュ カプチーノ仕立て

Chilled Chestnut Potage "Cappuccino Style" [アレルギー / 小麦・乳]

桜姫鶏と宮崎茸のタップナード デュクセルソース

Sakura-Hime Chicken and Miyazaki Mushrooms with Tapenade Duxelles Sauce [アレルギー / 小麦・乳]

安納芋のモンブラン

Annou Sweet Potato Mont Blanc [アレルギー / 小麦・乳]

海老の香草マリネ アンディーブと共に

Herb-Marinated Shrimp with Endive [アレルギー / 海老]

【 パスタ *Pasta (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
Spaghetti with Sea Urchin Cream Sauce [アレルギー / 小麦・乳]
- 宮崎牛のラグーと栗のクリームソース スパゲッティ
Spaghetti with Miyazaki Beef Ragout and Chestnut Cream Sauce [アレルギー / 小麦・乳]
- 綾ぶどう豚のボロネーゼ スパゲッティ
Spaghetti Bolognese with Aya Grape Pork [アレルギー / 小麦・乳]
- 海老・アサリ・帆立の焦し葱 ペペロンチーノ スパゲッティ
Spaghetti Peperoncino with Shrimp, Clams, Scallops and Carmelized Green Onions [アレルギー / 小麦・海老]
- ポルチーニとパンチェッタ スパゲッティ
Spaghetti with Porcini Mushrooms and Pancetta [アレルギー / 小麦・乳]
- 本日のパスタ
Today's Pasta

追加料金でお料理を変更できます

Dishes can be changed for an additional fee.



天使の海老とタラバガニのペスカトーレ
タラバガニのバジル焼きを添えて
(+2,000yen [60g])

*Pescatore with Angel Shrimp and King Crab,
served with Grilled Basil King Crab*

[アレルギー / 海老・蟹・小麦・乳]

すべてのパスタをタリアテッレ、ジャガイモのニョッキ、ショートパスタに変更できます

All pasta dishes can be changed to tagliatelle, potato gnocchi, or short 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

- 奥日向サーモンのサルティンボッカ 佐土原茄子のソース
Oku-Hyuga Salmon Saltimbocca with Sadowara Eggplant Sauce [アレルギー / 小麦・乳]
- マトウ鯛のソテー アサリのソース
Sautéed John Dory with Clam Sauce [アレルギー / 小麦・乳・海老]

追加料金でお料理を変更できます

Dishes can be changed for an additional fee.



オマール海老と季節野菜の
フンドゥータ
(+2,000yen)

*Omar Lobster and
Seasonal Vegetables "Fonduta"*

[アレルギー/ 小麦・乳・卵・海老]

【 お口直し *Granita* 】

マスカットシャーベット

Muscat Sherbet

【 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

- 国産牛フィレ肉のビステッカ トリュフソース ゴボウを添えて
Domestic Beef Fillet Bistecca with Truffle Sauce, served with Burdock [アレルギー / 小麦・乳]
- 牛ホホ肉のカツレツ 菜園仕立て 赤ワインソース
Beef Cheek Cutlet Garden Style with Red Wine Sauce [アレルギー / 小麦・乳・卵]

追加料金でお料理を変更できます

Dishes can be changed for an additional fee.



宮崎牛のビステッカ綾姫茸と
ベーコンのソース
ロース肉 (+2,000yen) /
フィレ肉 (+3,300yen)

*Miyazaki Beef Bistecca with
Aya-Hime Mushroom & Bacon Sauce
Loin (JPY 2,000) / Fillet (JPY 3,300)*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

— 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



ジャンドゥーヤのティラミス

Gianduja Chocolate Hazelnut Tiramisu

[アレルギー / 乳・卵・小麦]



クリーミー アップルクラムブル

Creamy Apple Crumble

[アレルギー / 乳・卵・小麦]



新緑園のお茶とほうじ茶の
ピチェリン仕立て

*Shinryokuen Green Tea and
Roasted Tea Torino Bicerin Style*

[アレルギー / 乳・小麦]



カフェマロンムースとカシスアイス

*Coffee and Chestnut Mousse
with Cassis Ice Cream*

[アレルギー / 乳・卵・小麦]



ジェラート3種盛り合わせ

Assortment of 3 Gelatos

[アレルギー / 乳・卵]

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*

[アレルギー / 小麦・乳・卵・えび]