



ARCO
RISTORANTE

Dinner

オードブル + スープ + パスタ +
メインディッシュ + デザート

Hors d'oeuvre + Soup + 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



しまうら真鯛のカルパッチョ
菜園仕立て

Shimaura Red Sea Bream Carpaccio

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



ズワイとアボカドのタルタル
セルクル仕立て
ベリーとマンゴーのソース

*Snow Crab & Avocado Tartar
in Round Bottomless Mold
with Berry & Mango Sauce*

[アレルギー / 小麦・乳・卵・かに]



生ハムと苺・モッツァレラの
カプレーゼ

*Prosciutto Ham, Strawberry &
Mozzarella Cheese Caprese*

[アレルギー / 小麦・乳]



タコとツブ貝のインサラータ
バジルソース

*Octopus & Whelk Scallop
Insalata Basil Sauce*

[アレルギー / 小麦・乳]



カラマリフリット
サラダ添え

Calamari Frito with Salad

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

— Soup —

スープ



桜姫鶏のポルペッティーニと
クワトロ・フォルマッジョのオニオングラタン

*Sakura-hime Chicken Porpetti &
Quattro Formaggi Onion 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



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]



綾ぶどう豚と綾野菜の
カチョ・エ・ペペスパゲッティ

*Aya-Grape Pork &
Aya-Vegetables Cacio e Pepe Spaghetti*

[アレルギー / 小麦・乳]



桜海老のアーリオ・オーリオ
ペペロンチーノ スパゲッティ

*Sakura Shrimp Aglio, Olio
Ppeperoncino Spaghetti*

[アレルギー / 小麦・えび]



宮崎牛ラグーと綾野菜の
トマトソース タリアテッレ

*Miyazaki-Beef Ragout &
Aya-Vegetables Tomato Sauce
Tagliatelle*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



五ヶ瀬ぶどうカンパチの
オイルコンフィと春野菜の
プリマヴェーラ スパゲッティ

*Gokase-Grape Greater Amberjack
Oil Confit & Spring Vegetables
Primavera Spaghetti*

[アレルギー / 小麦]



本日のスパゲッティ

*Today's Recommended
Spaghetti*

※写真はイメージです

すべてのパスタをスパゲッティ、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 can be changed to spaghetti, 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
松井農園赤大根と春野菜のサルサと共に
*Domestic Beef Filet Tagliata with
Aya_Matsui.Nouen' Red Rdish & Spring Vegetables Salsa*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



鴨のソテー 自家製日向夏のマーマレードの香り焼き
宮崎県産カラスミをかけて

*Sautéed Duck with Hyuganatsu Citrus Marmalade
& Miyazaki Mullet Roe*

[アレルギー / 小麦・乳]



2種類の仔羊のソテー
金柑風味のオランダーズ焼きとマスタードソース
*2 kinds Sautéed Lamb,
Kumquat Flavored Baked Cheese & Mustard Sauce*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



マグロの香草パン粉焼き
綾野菜のカポナータを添えて

*Tuna Baked with Herb Breadcrumbs
Aya-Vegetables Caponata On the Side*

[アレルギー / 小麦・乳]

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綾姫茸とベーコンのソース
ロース肉 (+2,000yen) / フィレ肉 (+3,500yen)
*Miyazaki Beef Bistecca with Aya-Hime Mushroom & Bacon Sauce
Loin (JPY 2,000) / Filet (JPY 3,500)*

[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



ベリーのカタラーナ

Berry Catalana

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



苺のティラミスと牛乳アイス

Strawberry Tiramisu & Milk Ice Cream

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



苺のバイクドチーズケーキと

バニラアイス

*Strawberry Baked Cheese Cake
& Vanilla Ice Cream*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



ジェラート 3種盛り合わせ

Assorted Gelato

[アレルギー / 小麦・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* 】

奥日向サーモンの炙りカルパッチョ 桜チップの香り瞬間燻製

ズワイガニとアボカドのタルタル セルクル仕立て トマトコンソメジュレとキャビア

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

佐土原茄子と宮崎トマトのミルフィーユ 桜姫鶏のミートソース

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

苺と生ハムのコンビネーション

[アレルギー / 乳]

牛肉と綾野菜のカポナータ クリームソース和え

[アレルギー / 小麦・乳]

諸塚七ツ山合わせ味噌のバーニャ・フレッド

[アレルギー / 小麦・乳]

【 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

[アレルギー / 小麦・乳]

- 綾ぶどう豚と綾野菜のカチョ・エ・ペペ スパゲッティ

[アレルギー / 小麦・乳]

- 桜海老のアーリオ・オーリオペペロンチーノ スパゲッティ

[アレルギー / 小麦・えび]

- 宮崎牛ラグーと綾野菜のトマトソース タリアテッレ

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

- 五ヶ瀬ぶどうカンパチのオイルコンフィと春野菜のプリマヴェーラ スパゲッティ

[アレルギー / 小麦]

- 本日のパスタ

+700yen でパスタを 30g 追加できます

すべてのパスタをスパゲッティ、ジャガイモのニョッキ、ショートパスタに変更できます

【 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

- しまうら真鯛のインボルティーニ ガルム香るバターソース 菜の花と筍のペペロンチーノを添えて
[アレルギー / 小麦・乳・えび]
- 甘鯛ウロコ焼きと海老・帆立の春香るスープ仕立て
[アレルギー / 小麦・卵・えび]

【 お口直し *Granita* 】

日向夏のシャーベット

【 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 香草パン粉焼き 綾ゆず胡椒のジュと空豆のピューレ 春野菜を添えて
[アレルギー / 小麦・乳]
- 国産牛フィレ肉のビステッカ 爽やかなレホール香るジュ プリマヴェーラ仕立て
[アレルギー / 小麦・乳]

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綾姫茸とベーコンのソース

ロース肉 (+1,800yen) / フィレ肉 (+3,300yen)

Miyazaki Beef Bistecca with Aya-Hime Mushroom & Bacon Sauce
Loin (JPY 1,800) / Filet (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



ベリーのカタラーナ

Berry Catalana

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



苺のティラミスと牛乳アイス

Strawberry Tiramisu & Milk Ice Cream

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



苺のバイクドチーズケーキと

バニラアイス

*Strawberry Baked Cheese Cake
& Vanilla Ice Cream*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



ジェラート 3種盛り合わせ

Assorted Gelato

[アレルギー / 小麦・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]