



ARCO
RISTORANTE

LUNCH

7,000 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。

【前菜 Antipasto】

しまうら真鯛の炙りカルパッチョ 宮崎カラスミドレッシング
ローストビーフとレッドキャベツのピクルス
ズワイガニとアボカドのタルタル セルクル仕立て キャビア添え
天使の海老とカポナータのタルトレット
スモークサーモンとクリームチーズのカネロニ イクラを添えて

【温前菜 Antipasto Caldo】

海老とポークのセージ香るサルシッチャ

【パスタ Pasta】

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

宮崎牛のラグーと佐土原茄子のフリット トマトソース スパゲッティ

ポルチーニとパンチェッタのアーリオ・オーリオ ペペロンチーノ スパゲッティ

海老とムール貝のジェノベーゼ スパゲッティ

【お魚料理 Fish dish】

甘鯛のうろこ焼きとトマトリゾット サフラン香るソース

【お肉料理 Beef dish】

国産牛フィレ肉のビステッカ マッシュルームのソース

【ドルチェ Dessert】

アプリコットのクレーム ダンジェ



ARCO
RISTORANTE

DINNER

20,000 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。

【前菜 Antipasto】

しまうら真鯛の炙りカルパッチョ 宮崎カラスミドレッシング
ローストビーフとレッドキャベツのピクルス
ズワイガニとアボカドのタルタル セルクル仕立て キャビア添え
天使の海老とカポナータのタルトレット
ミズイカとカズノコのバジル和え
スモークサーモンとクリームチーズのカネロニ イクラを添えて
マスカルポーネとトマトのカプレーゼ バルサミコソース
黒豆とパンナコッタのカクテル 金箔添え
生ハムとメロン

【リゾット Risotto】

アワビとポルチーニのリゾット

【パスタ Pasta】

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
宮崎牛のラグー トマトソース スパゲッティ ゴルゴンゾーラのクリームソースをかけて
タラバガニとツブ貝のアーリオ・オーリオ ペペロンチーノ スパゲッティ
マグロと海老の大葉のジェノベーゼ スパゲッティ

【お魚料理 Fish dish】

オマール海老と甘鯛うろこ焼き アメリカーナとトマトのサルサ

【お口直し Granita】

日向夏のグラニータ

【お肉料理 Beef dish】

宮崎牛フィレと宮崎牛ロースのビステッカ 食べ比べ

【ドルチェ Dessert】

アプリコットのクレーム ダンジェ



ARCO
R I S T O R A N T E

DINNER

7,000 yen

Kids Menu

※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下さい。

コーンポタージュ

生ハム&スモークサーモン ミニサラダ添え
モッツァレラチーズのカプレーゼ

————— パスタ Pasta —————

お好みのパスタをお選びください Choose your favorite Pasta

ボロネーゼ スパゲッティ
カルボナーラ スパゲッティ
ナポリタン スパゲッティ

海老のカダイフ包み揚げ&レモン

チキン南蛮とタルタルソース

チキンライス

骨付きフランク

国産牛フィレ肉のビステッカ 和風ソース

フライドポテトと温野菜

フルーツパフェ

ソフトロール&苺ジャム