

DINNER



アミューズ
Amuse-bouche

+

前菜
Appetizer

+

パスタ
Pasta

+

スペシャルパスタ
Special Pasta

+

メインディッシュ
Main Dish

+

デザート & コーヒー
Dessert & Coffee

6,800 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下さい。

We use rice grown in Japan.
Menu items may change due to market availability.
The price includes tax and service charge.
Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.



ARCO
RISTORANTE

<p>————— アミューズ Amuse-bouche —————</p>	
<p>本日の一口前菜 Small Appetizer of the day</p>	
<p>————— 前菜 Appetizer —————</p>	
<p>オードブル盛り合わせ Hors d'oeuvre</p>	
<p>穴子のサクサクフリットとトマトのサラダ バルサミコソース Conger-eel fritters and Tomato salad, Balsamic sauce</p>	
<p>シラスとアスパラガスのテガミーノ Baby anchovies and asparagus Tegamino</p>	
<p>カチョカバロのソテー パルマ産生ハムとルッコラのブルスケッタ Sautéed Caciocavallo, PROSCIUTTO PARMA ham and arugula bruschetta</p>	
<p>しまうら真鯛の炙りカルパッチョ 燻製の香り サラダ仕立て Seared SHIMAURA red sea bream carpaccio salad</p>	
<p>パルマ産生ハムの サラダ仕立て バゲットを添えて PROSCIUTTO PARMA ham salad with baguette</p>	
<p>あかす海老とアボカトのセルクル仕立て AKASU shrimp and avocado</p>	
<p>ズワイガニとモッツァレラチーズ・佐土原茄子のカプレーゼ Caprese with Mozzarella, Snow crab and SADOWARA Eggplant</p>	
<p>メヒカリと綾姫茸のベニエ トマトのソース Mehikari and AYA-himetake mushroom Beignet, tomato sauce</p>	
<p>マグロのカクテル サラダ添え Tuna Cocktail salad</p>	
<p>ブラック アンガス牛のブレザオラ Angus beef bresaola</p>	
<p>魚介のガスパシオ Chilled seafood soup</p>	

<p>お子様ディナー Kids Dinner</p>	<p>ポタージュスープ／ソフトロール／ ポロネーゼ スパゲッティ／チーズハンバーグ／エビフライ／ フライドポテト／チキンナゲット／ウインナー／ フルーツパフェ</p>
<p>2,500 yen</p>	<p>Potage soup / Soft Rolls / Spaghetti with meat sauce / Cheese hamburger steak Fried prawn / Fried potato / Chicken nugget / Wiener sausage /Fruit parfait</p>

<p>————— パスタ Pasta (40g) —————</p>	
<p>ウニのクリームソース スパゲッティ Sea urchin cream sauce spaghetti</p>	
<p>宮崎牛のラグー ショートパスタリガトーニ MIYAZAKI beef ragout sauce Rigatōni short pasta</p>	
<p>ゴルゴンゾーラムースのセットマトソース スパゲッティ Tomato sauce Spaghetti with Gorgonzola mousse</p>	
<p>佐土原茄子と海老のペペロンチーノ スパゲッティ SADOWARA-Eggplant and Shrimp Peperoncino Spaghetti</p>	
<p>地頭鶏の燻製と焼き葱のペペロンチーノ スパゲッティ Smoked Free-Range Local Chicken and Grilled Leek Peperoncino</p>	
<p>パルマ産生ハムとルッコラのクリームスパゲッティ PROSCIUTTO PARMA ham and rocket salad cream sauce spaghetti</p>	
<p>アーリオ・オーリオ・ベーコンの野菜たっぷり胡麻風味パスタ Garlic-infused olive oil, Bacon and Vegetables Spaghetti Sesami Flavor</p>	
<p>紅ズワイガニとカラスミのリングイネ Linguine of Red snow crab and Karasumi(mullet roe)</p>	
<p>ポルチーニと椎茸のペペロンチーノ スパゲッティ Porcini and SHIITAKE mushrooms Peperoncino</p>	
<p>あじ豚のポロネーゼ ショートパスタリガトーニ Rigatoni with AJI pork meat sauce</p>	
<p>イタヤ貝のジェノベーゼ スパゲッティ Itaya-scallop Genovese sauce spaghetti</p>	
<p>アメリカーナクリーム スパゲッティ American cream spaghetti</p>	

<p>ショートパスタをロングパスタに変更も出来ます Short pasta can be replaced with long pasta</p>	<p>+400yenでパスタ 80g に変更も出来ます Aadditional 400 yen, can be replaced pasta (80g)</p>
---	--

<p>————— スペシャルパスタ Special Pasta —————</p>	
--	--

<p>本日のおすすめパスタ Recommended pasta of the day</p>	
<p>本日のおすすめ 宮崎米リゾット Recommended Miyazaki rice Risotto of the day</p>	

<p>————— メインディッシュ Main dish —————</p>	
<p>海老とホタテ・野菜のソテー タップナードと平兵衛酢のドレッシング Sautéed shrimp, scallop and vegetables, Tapenade and HEBESU dressing</p>	
<p>しまうら真鯛のサルティンボッカ 白ワインソース アーティーチョークのフリット添え SHIMAURA red sea bream saltimbocca, White wine sauce with Artichoke Fritters</p>	
<p>舌平目とホタテのムースにまとわせたジャガイモのサクサク焼き トマトソース Grilled potato with sole and scallop mousse, tomato sauce</p>	
<p>西米良サーモンの爽やかなバジルソース焼き ドライトマト添え NISHIMERA salmon Mouniere with Dried Tomato and Basil Sauce</p>	
<p>甘鯛のうろこ焼き ポロ葱のソースとアメリカンソース Scales Grilled Tilefish, Leek sauce and American sauce</p>	

<p>国産牛フィレ肉のソテー トリュフの香りソース ジャガイモのグラタン 添え Sautéed Domestic beef, Truffle sauce with Potato Fritters</p>	
<p>鴨肉のタリアータ バルサミコソース Duck Tagliata with Balsamic sauce</p>	
<p>仔羊のソテー 香草風味 Herb flavored Sautéed Lamb</p>	
<p>仔牛のカツレツミラノ風 ルッコラとトマトのサラダ添え Milano style veal cutlets with Rucola and Tomato salad</p>	
<p>牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ジャガイモのムースを添えて Beef cheek red wine stew with Potato mousse</p>	
<p>あじ豚ロースのグリル トリュフ風味キノコソース Grilled Aji-pork loin with Truffle flavored mushroom sauce</p>	
<p>ローストビーフ ラ・ベットラスタイル LA BETTOLA da Ochiai style Roasted beef</p>	

<p>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.</p>	
<p>骨付きイベリコ豚のグリル 柚子バター添え (+800 yen) Grilled Iberian pork chops (JPY 800) with YUZU butter</p>	
<p>オマール海老のローストと小野菜のソテー アメリカーナソースとベルデソース (+1,000yen) Roasted lobster and Sautéed vegetables, American sauce and verde sauce (JPY 1,000)</p>	
<p>宮崎牛ロース肉のソテーと彩り野菜のグリル (+2,300 yen) Sautéed MIYAZAKI Beef Loin (JPY 2,300) with Steamed Vegetables</p>	

<p>————— デザート&コーヒー Dessert & Coffee —————</p>	
<p>お好みのデザートをお選びください Choose your favorite dessert</p>	

<p>本日のドルチェ Dolce of the day</p>	<p>イチゴのロマノフ Strawberries Romanoff</p>	<p>パンナコッタ Panna cotta</p>
-------------------------------------	---	-------------------------------

<p>デザート盛り合わせ Assorted Dessert</p>	<p>モンブランとココナッツアイス Chestnut cream cake and Coconut Ice cream</p>
---------------------------------------	---