



ARCO
RISTORANTE

DINNER

20,000 yen

【前菜 Antipasto】

ズワイガニとアボカドのセルクル キャビア添え
奥日向サーモンとカラフルトマトのテリーヌ バジルチーズソース
マグロサンドとカラスミサンド
牛肉のタリアータ
海老とホタテ紅白マリネ ピンチョス

【リゾット Risotto】

ポルチーニとパルメザンチーズのリゾット 生ハムのフリットと共に

【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
タラバカニとツブ貝のペペロンチーノ スパゲッティ
松茸とムール貝のフレッシュトマトとバジルのスパゲッティ
あじ豚のボロネーゼと佐土原ナスのトリュフ風味 ラザニア

【お魚料理 Fish dish】

オマール海老のグラタンとアワビの温かいアニス香る トマトのマリネ

【お口直し Granita】

日向夏のシャーベット

【お肉料理 Beef dish】

宮崎牛ロースのタリアータ タピオカ入りコンソメのスープ仕立て
トリュフを添えて

<追加料金でメインのお料理を変更できます>

宮崎牛フィレ肉のビステッカ トリュフソース (+1,500yen)

【ドルチェ Dessert】

お好みのデザートを
お選びください

Choose your
favorite Dessert

ショコラドゥルセのパルフェとイチゴのアイス マカロンピスタチオ
カフェとマロンのモンブラン バニラアイス添え
ハーブ香るオレンジと紅茶のケーキ チョコレートアイス添え