

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

——— メインディッシュ Main dish ———

ブイヤベース仕立てのカルタファタ包み
bouillabaisse in Carta Fata Foil

真鯛のソテー トリュフ風味のリゾット添え バルサミコソース
Sautéed red sea bream with truffle flavor Risotto and Balsamico sauce

舌平目とホタテムースのレタス巻き 白ワインソース
Sole and scallop mousse in lettuce roll with white wine sauce

西米良サーモンのムニエル 爽やかなバジルソース ドライトマト添え
NISHIMERA salmon Mouniere with Dried Tomato and Basil Sauce

甘鯛のうろこ焼き ポロ葱のソース
Scales Grilled Tilefish, Leek sauce

国産牛フィレ肉のソテー トリュフの香りソースとドフィノア
Sautéed Domestic beef fillet with truffle flavored sauce and dauphinois

クミンの香り鴨のソテーとローストオニオンのピューレ
Sautéed Duck with cumin flavor with roasted onion puree

仔羊のカツレツ モッツァレラチーズのせ
Lamb cutlets with Mozzarella cheese

宮崎牛のブレゼ ナポリターナと宮崎キノコのフリット添え
MIYAZAKI-beef Braiser sauce Napoletana with MIYAZAKI Mushroom fritters

仔牛のサルティンボッカ マルサラソース
Veal saltimbocca with Marsala sauce

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.

骨付きイベリコ豚のグリル 柚子バター添え (+800yen)
Grilled Iberian pork chops (JPY 800) with YUZU butter

宮崎牛ロース肉のソテーと彩り野菜のグリル (+2,300yen)
Sautéed MIYAZAKI Beef Loin (JPY 2,300) with Steamed Vegetables

——— デザート&コーヒー Dessert & Coffee ———

お好みのデザートをお選びください
Choose your favorite dessert

デザート盛り合わせ
Assorted Dessert

ティラミス
Tiramisu

昔ながらのプリン
Pudding

オレンジとキャラメルショコラのムースとパネトーネ
Orange, Caramel and Chocolate Mousse with Panettone

——— パスタ Pasta ———

ウニのクリームソース スパゲッティ
Sea urchin cream sauce spaghetti

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

南瓜のニョッキ ゴルゴンゾーラのクリームソース
Pumpkin gnocchi Gorgonzola cream sauce

佐土原茄子と海老のトマト スパゲッティ
SADOWARA Eggplant and Prawn Tomato spaghetti

地頭鶏の燻製とピーマンのペペロンチーノ
Smoked Free-Range Local Chicken and bell pepper Peperoncino

スモークサーモン・エリンギ・ホウレン草と生クリームスパゲッティ
Fresh cream spaghetti with Smoked Salmon, Elingi Mushroom and Spinach

アーリオ・オーリオ・パンチュエッタの野菜たっぷり胡麻風味パスタ
Garlic-infused olive oil, Pancetta and Vegetables Spaghetti Sesami Flavor

ズワイガニとカラスミのリングイネ
Linguine of Snow crab and Karasumi(mullet roe)

あじ豚のボロネーゼ ショートパスタリガトーニ
Rigatoni with AJI pork meat sauce

魚介のバジリコ風味ラグー スパゲッティ
Basil flavored seafood ragout spaghetti

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

——— スペシャルパスタ Special Pasta ———

本日のおすすめパスタ
Recommended pasta of the day

あじ豚のサルシッチャとポルチーニの宮崎米リゾット
Aji-pork sausage and Miyazaki rice with Porcino Risotto

——— アミューズ Amuse-bouche ———

本日の一口前菜
Small Appetizer of the day

——— 前菜 Appetizer ———

オードブル盛り合わせ
Hors d'oeuvre

烏賊のソテー レモンの香り焼き
Sautéed Squid with Lemon

しまうら真鯛のカルパッチョ 平兵衛酢のジュレと共に
SHIMAURA red sea bream Carpaccio with Hebesu Jelly

パルマ産生ハムとメロンのサラダ仕立て
PROSCIUTTO PARMA ham and Melon salad

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

カチョカヴァッロチーズのグリルとルッコラのサラダ
Grilled Caciocavallo cheese and Rucola salad

焼きホタテのカルパッチョ ツナソース仕立て
Grilled Scallops carpaccio with Tuna sauce

バーニャ カウダ
Bagna cauda

穴子のグリルとトマトのグラタン
Grilled Conger-eel and Tomato bake

海老と烏賊のセモリナフリット サラダ添え
Shrimp and Squid Semolina Fritters with Salad

お子様ディナー

Kids Dinner

2,500yen

ポタージュスープ/ソフトロール/
ボロネーゼ 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

Potage soup / Soft Rolls /
Spaghetti with meat sauce / Cheese hamburger steak
Fried prawn / Fried potato / Chicken nugget /
Wiener sausage /Fruit parfait