



<リストランテ・アルコ MENU>

●アンティパスト Antipasto

アレルギー ALLERGENS

バーニャカウダ	Bagna cauda	乳
トウモロコシのムース コンソメジュレ添え	Corn soup with consommé jelly	乳
トリュフ風味のジャガイモのコロッケ	Truffle flavored potato croquette	乳・卵・小麦
カラマリフリット (烏賊のフライ)	Calamari (squid) fritters	乳・卵・小麦
桜チップの炙りカツオのカルパッチョ	Seared bonito carpaccio	小麦
パルマ産生ハムのサラダ仕立て	PROSCIUTTO PARMA ham salad	なし
インサラータ (タコとセロリのサラダ)	Insalata (octopus and celery salad)	なし
蟹とブロッコリーのタルタル	Crab and broccoli with tartar	卵・小麦・カニ

●プリモピアット Primo Piatto / 40g

アレルギー ALLERGENS

桜海老のペペロンチーノスパゲッティ	Sakura-shrimp peperoncino spaghetti	小麦・エビ
ウニのクリームソーススパゲッティ	Sea urchin cream sauce spaghetti	乳・小麦
パルマ産生ハムとルッコラのクリームソーススパゲッティ	PROSCIUTTO PARMA ham and rocket salad, cream sauce spaghetti	乳・卵・小麦
ARCO 風ペストジェノベーゼスパゲッティ	ARCO style genovese spaghetti	乳・卵・小麦
佐土原茄子と海老のトマトソーススパゲッティ	SADOWARA-Eggplant and shrimp, tomato sauce spaghetti	小麦・エビ
国産牛ラグーとブロッコリーのスパゲッティ	Domestic beef ragout and broccoli spaghetti	乳・卵・小麦
キノコとサルシッチャの宮崎米リゾット	Miyazaki rice risotto with mushroom and sausage	乳・卵・小麦
トマトカレー 宮崎米リゾット	Miyazaki rice risotto with tomato curry	乳・卵・小麦

●セコンドピアット Second Piatto

アレルギー ALLERGENS

国産牛のタリアータ バルサミコソース	Domestic beef tagliata with balsamic sauce	乳・小麦
仔牛のカツレツ ミラノ風	Milano style veal cutlets	乳・卵・小麦
イベリコ豚のラグー ジャガイモのフリット添え	Iberico pork ragout with potato fritters	乳・小麦
あじ豚のサルティンボッカ風 マルサラソース	AJI-pork saltimbocca, marsala sauce	小麦
桜姫鶏のナポリターナ ジャガイモのムース添え	SAKURAHIME-chicken sauce napoletana with potato mousse	乳・卵
しまうら真鯛サクサク揚げ トマトソース	SHIMAURA red sea bream fritters, tomato sauce	卵・小麦
西米良サーモンのムニエル 爽やかなバジルソース	NISHIMERA salmon mouniere, basil sauce	乳・卵・小麦
甘鯛のうろこ焼き ポロ葱とアメリカンソース	Scales grilled tilefish, leek and american sauce	乳・卵・小麦・エビ

●ドルチェ Dolce

アレルギー ALLERGENS

デザート盛り合わせ	Assorted Dessert	乳・卵・小麦・ナッツ
パナコッタ	Panna cotta	乳
日向夏のシャーベット	Hyuga-natsu citrus sherbet	なし



<中国料理「藍海」MENU>

●前菜 焼烤菜肴

アレルギー ALLERGENS

トントロの釜焼き	Pot-Baked Pork Belly	なし
春巻 / 2本	Deep-Fried Spring Rolls	小麦
海老蒸し餃子 / 3個	Steamed Shrimp Dumplings	小麦・エビ
叉焼 (チャーシュー)	Roast Pork	小麦
焼売 (シュウマイ) / 3個	Steamed Minced Pork Dumplings	小麦・エビ
ピータン	Preserved Duck Egg	卵・小麦
クラゲの冷菜	Jelly Fish	なし
中華風腸詰 (中華風ソーセージ)	Chinese style Sausage	小麦

●温菜 秘製主菜

アレルギー ALLERGENS

海老チリソース煮	Stir Fried Shrimp in Chili Sauce	卵・エビ
酢豚	Sweet and Sour Pork	卵・小麦
真鯛の広東風香り蒸し	Steamed Red sea bream	小麦・エビ
ホタテのマヨネーズソース	Stir-Fried Scallop in Mayonnaise Sauce	卵・乳・ナッツ
鶏の香味揚げ葱ソース	Deep-Fried Chicken with Green Onion Sauce	小麦
麻婆豆腐	Braised Tofu and Minced Meat in Hot and Spicy Sauce	小麦
蒸し豚肉のガーリックソース	Steamed Pork with Garlic Sauce	小麦
北京ダック / 2枚	Peking Duck	小麦

●麺・飯 藍海麺飯

アレルギー ALLERGENS

蟹肉とレタスの炒飯	Fried Rice with Crab and Lettuce	卵・カニ
酸味・辛味のあるあかけオコゲ	Burnt Rice in hot and sour starchy sauce	卵・小麦
蒸し鶏と葱の冷製スープそば	Chilled Soup Noodles with Steamed chicken and Leek	卵・小麦
干し貝柱入り炒飯 ハスの葉包み	Fried Rice with Dried Scallop Wrapped in lotus leaf	卵
上海かに味噌のスープそば	Soup Noodles with Chinese mitten crab Butter	卵・小麦・カニ
あかけ炒飯	Fried Rice in starchy sauce	卵・小麦・エビ・カニ
冷製坦々麺	Chilled Sesame Spicy Noodle	卵・小麦
五目あかけ焼きそば	Fried Noodles with Chop Suey	卵・小麦・エビ

●デザート 精選甜心

アレルギー ALLERGENS

ゴマ団子 / 2個	Fried Sweet Sesame Ball	小麦
杏仁豆腐	Almond Jelly	乳・ナッツ
タピオカ入りココナッツミルク	Tapioca in Coconut Milk	乳



レストランテ・アルコ × 中国料理「藍海」
オーダーディナーバイキングメニュー

大人 お1人様8,500 yen

子供(4~12歳) お1人様4,250 yen

※3歳以下のお子様は無料

シーガイア プレミアム
メンバーズクラブ会員料金

大人 7,500yen 4歳~12歳3,750yen

※会員同伴小人料金の適用は、同一世帯のお子様に限ります。

【ご案内】

- ◆オーダー時間は 90 分、お席の利用は 120 分までとさせていただきます。
- ◆お料理は出来上がり次第ご提供致しますので、順番が異なる場合がございます。予めご了承くださいませ。

※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.