

LUNCH



前菜  
Appetizer

+

パスタ  
Pasta

2,300yen

前菜  
Appetizer

+

パスタ  
Pasta

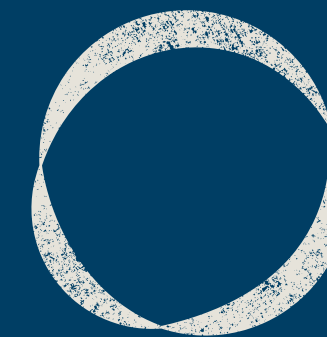
+

メインディッシュ  
Main dish

3,300yen

\*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  
R I S T O R A N T E

## 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

シラスとアスパラガスのテガミーノ  
Baby anchovies and asparagus Tegamino

焼きカンパーニュ 彩り野菜のピクルスとブルスケッタ  
Sautéed terrine with vegetable pickles and Bruschetta

蟹とブロッコリータルタル セルクル仕立て  
Crab and Broccoli tartar

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

佐土原茄子とモzzarellaチーズのカプレーゼ  
Caprese with Mozzarella and SADOWARA Eggplant

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

烏賊のセモリナフリット サラダ添え  
Squid Semolina Fritters with Salad

バーニャ カウダ  
Bagna cauda

## 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

ベーコンと宮崎キノコのトマト スパゲッティ  
Tomato spaghetti with bacon and MIYAZAKI mushrooms

シラスと大葉のペペロンチーノ カラスミを添えて  
Baby anchovy and perilla leaves Peperoncino served topped with Karasumi (mullet roe)

あじ豚のサルシッチャとズッキーニのスパゲッティ  
Aji-pork sausage and zucchini spaghetti

カルボナーラ スパゲッティ  
Carbonara spaghetti

あじ豚のボロネーゼ スパゲッティ  
Spaghetti with Aji pork meat sauce

小海老のクリーム パスタミノッセ  
Worcester sauce-flavored Fresh cream spaghetti with Shrimp

きなこ豚バラ肉とキャベツのスパゲッティ  
Kinako-pork and cabbage spaghetti

魚介のバジリコ風味のラグー 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

## メインディッシュ Main dish

五ヶ瀬ぶどうカンパチと香草のカダイフ焼き 赤ピーマンソース  
GOKASE amberjack topped with herbs, Kadaif and Red bell pepper sauce

舌平目の香草パン粉焼き 宮崎キノコソース  
Grilled sole with herb bread, Miyazaki-mushroom sause

甘鯛のうろこ焼きと佐土原茄子のグリル ズッキーニのチャウダーと共に  
Zucchini chowder with Grilled tilefish and SADOWARA Eggplant

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

小海老と白身魚のフィオレンティーナ  
Baked shrimp and White fish

国産牛のタリアートと彩り野菜のグリル バルサミコソース  
Domestic beef Tagliata and grilled vegetables with balsamico sauce

あじ豚のサルティンボッカ マルサラソース  
Aji-pork saltimbocca with Marsala sauce

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

地頭鶏のポルペッティーニとジャガイモのチーズムース  
Free-Range Chicken Polpettini and Potato Cheese Mousse

桜姫鶏のナポリターナと宮崎キノコのフリット添え  
SAKURAHIME-chicken sauce Napoletana with MIYAZAKI Mushroom fritters

イベリコ豚のラグーと焼き野菜 ホウレン草のクルトン添え  
Iberian pork ragout served with Grilled Vegetables and Spinach crouton

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 (+1,500yen)  
Grilled Iberian pork chops (JPY 1,500) with YUZU butter

宮崎牛ロース肉のソテーと彩り野菜のグリル (+3,000yen)  
Sautéed MIYAZAKI Beef Loin (JPY 3,000) with Steamed Vegetables

## デザート&コーヒー (+700yen) Dessert & Coffee

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

本日のデザート  
Dessert of the day

デザート盛り合わせ  
Assorted Dessert

昔ながらのプリン  
Pudding

## お子様ランチ

Kids lunch

1,000yen

ボロネーゼ スパゲッティ/  
チーズハンバーグ/  
エビフライ タルタルソース/ソフトロール/  
バニラアイスクリーム

Spaghetti with meat sauce /  
Cheese hamburger steak /  
Fried prawn tartar sauce / Soft Rolls /  
Vanilla ice cream