

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
Red sea bream saltimbocca, White wine sauce with Artichoke Fritters

しまうら真鯛と舌平目のサクサクフリット トマトソース
SHIMAURA red sea bream and Sole Fritters, Tomato sause

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 ジャガイモのグラタン 添え
Sautéed Domestic beef, Truffle sauce with Potato Fritters

鴨肉のタリアータ バルサミコソース
Duck Tagliata with Balsamic sauce

仔羊のソテー 香草風味
Herb flavored Sautéed Lamb

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

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

仔牛のピッツァイオーラ
Veal Pizza

ローマ風トリッパ
Trippa (reticulum stewed in a Tomato 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 (+ 800 yen)
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 (+ 2,300 yen)
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

本日のドルチェ
Dolce of the day

レモンのティラミスとビスコッティ
Lemon Tiramisu and Bcotti

デザート盛り合わせ
Assorted Dessert

ショコラとナッツのズコット ブルーベリーのタルト添え
Chocolate and Nuts Zuccotto with Blueberry tart

——— 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

ペスカトーレ
Pescatore

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

地頭鶏と焼き葱のペペロンチーノ スパゲッティ
Free-Range Local Chicken and Grilled Leek Peperoncino

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

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

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)

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

冷製トマトソース カッペリーニ ジェラート添え
Chilled Tomato sauce Capellini with Gelato

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

本日のおすすめ 宮崎米リゾット
Recommended Miyazaki rice Risotto of the day

——— 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

穴子とホタテのグリルと佐土原茄子とトマトのグラタン
Grilled Conger-eel and Scallops, SADOWARA-Eggplant and Tomato bake

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

烏賊のソテー レモンの香り サラダ添え
Sautéed Squid with Lemon with salad

桜チップの炙りカツオのカルパッチョ サラダ仕立て
Seared bonito carpaccio salad

イタリア産ハムの盛り合わせ サラダ仕立て
Assorted Italian ham salad

タコとセロリのサラダ イクラ添え
Octopus and Celery salad with Salmon roe

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サラダ
Grilled Caciocavallo cheese with salad

バーニャ カウダ
Bagna cauda

桜姫鶏とトウモロコシのムース コンソメのジュレと共に
SAKURAHIME-Chicken and Corn mousse with consommé jelly

お子様ディナー

Kids Dinner

2,500 yen

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