

LUNCH



前菜
Appetizer

+

パスタ
Pasta

2,300yen

前菜
Appetizer

+

パスタ
Pasta

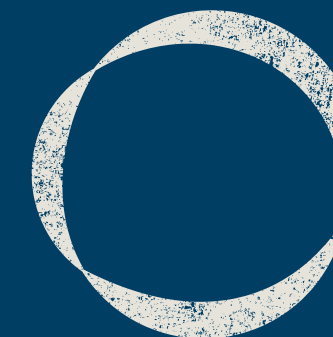
+

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.



前菜 Appetizer

オードブル盛り合わせ
Hors d'oeuvre

烏賊のセモリナ風味のフリット サラダ添え バジリコ風味マヨネーズと共に
Squid Semolina Fritters with salad, Basil flavored mayonnaise

佐土原茄子と国産牛のラグー入り パルマ風グラタン
SADOWARA-Eggplant and Domestic beef ragout bake

タコとセロリのサラダ
Octopus and Celery salad

ズワイガニとブロッコリータルタル セルクル仕立て
Snow crab and Broccoli with Tartar

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

佐土原茄子とモッツァレラチーズのカプレーゼ
Caprese with Mozzarella and SADOWARA Eggplant

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

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

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

国産牛のラグー ショートパスタリガトーニ
Domestic beef ragout sauce Rigatōni short pasta

スモークサーモンと宮崎キノコのクリーム スパゲッティ
Smoked Salmon and Miyazaki-mushroom cream sauce spaghetti

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

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

デイスグラツァータ (辛いトマトソース スパゲッティ)
Disgraziata (Hot Tomato sauce spaghetti)

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

海老のカレー風味クリーム スパゲッティ
Curry flavored Shrimp cream sauce spaghetti

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

ARCO 風ペストジェノベーゼ
ARCO style genovese 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

しまうら真鯛のサクサクフリット トマトソース サラダ添え
SHIMAURA red sea bream Fritters, Tomato sause with salad

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 サルサ・ヴェルデとアメリカンソース
Scales Grilled Tilefish, Green salsa and American 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

五ヶ瀬ぶどうカンパチのソテー ケッカソース サラダ添え
Sautéed GOKASE amber jack, Checca sauce

桜姫鶏のナポリターナ ジャガイモのフリット添え
SAKURAHIME-chicken sauce napoletana with potato Fritters

国産牛タリアータのサラダ仕立て バルサミコソース
Salad style Domestic beef Tagliata, Balsamic 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

牛舌のブレゼ ナポリターナとルッコラのサラダ添え サルサ・ヴェルデ
Beef tongue Braiser sauce Napoletana with Rocket salad and Green salsa

仔羊のカチャトーラ ジャガイモのフリットを添えて
Lamb Cacciatore with Potato Fritters

牛ホホ肉のラグーカツレツ サラダ添え
Beef cheek ragout cutlets with salad

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

レモンティラミスとビスコッティ
Lemon Tiramisu and Biscotti

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