



ARCO  
RISTORANTE

---

---

# Dinner

---

---

アミューズ  
Amuse-bouche

前菜  
Appetizer

パスタ  
Pasta

リゾット  
Risotto

メインディッシュ  
Main Dish

デザート & コーヒー  
Dessert & Coffee

---

---

7,500 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。

—— アミューズ Amuse-bouche ——

本日の一口前菜  
Small Appetizer of the day

—— 前菜 Appetizer ——

しまうら真鯛の瞬間燻製カルパッチョ  
Smoked Shimaura Red Sea Bream Carpaccio

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  
Snow Crab with Mozzarella Cheese and Sadowara Eggplant Caprese

パルマ産生ハムのサラダ仕立て パルメザンチーズと共に  
Parma Prosciutto Ham Salad Style with Parmesan Cheese

甘海老・シラス・アスパラガスのテガミーノ  
Sweet Shrimp, Baby Sardines and Asparagus Tegamino (Fried)

鴨のタリアータ ドライトマトと赤玉葱のサルサ  
Duck Tagliata (Grilled and sliced) Dried Tomato and Red Onion Salsa

—— パスタ Pasta (30g) ——

ウニのクリームソース スパゲッティ  
Sea Urchin Cream Sauce Spaghetti

海老とカレークリームソース スパゲッティ 甘鯛フリット添え  
Shrimp and Curry Cream Sauce Spaghetti with Fried Tile Fish Fritter

タコのラゲー タリオリーニパスタ  
Octopus Ragout Tagliolini Pasta

ARCO風ナポリタン スパゲッティ  
ARCO style tomato-based Spaghetti (Onion.Green pepper.Mushroom.Bacon)

カラスミとシラスのペペロンチーノ パスタリングイネ  
Karasumi(mullet roe) and Baby Sardine Pepperoncino Pasta Linguine

ポルチーニとパンチェッタのペペロンチーノ スパゲッティ  
Porcini and Pancetta Pepperoncino 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

+300yenでパスタ 60gに変更も出来ます  
Additional 300 yen, can be replaced pasta (60g)

—— リゾット Risotto ——

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

——— メインディッシュ Main dish ———

しまaura真鯛と天使の海老ソテー ブイヤベース仕立て  
Shimaura Red Sea Bream and Angel Prawns Sauté Bouillabaisse Fish Stew

舌平目のカダイフ包み焼き トマトソース  
Kadaif-Wrapped Fried Sole with Tomato Sauce

国産牛フィレ肉のビステッカ トリュフの香りソース  
Domestic Beef Filet Bistecca (steak) Truffle -Aroma Sauce

タレツジョを包んだ仔牛のカツレツ  
Veal Cutlet Wrapped in Taleggio Cheese

あじ豚のグリル ゴルゴンゾーラソース  
Grilled Aji Pork Gorgonzola 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 with YUZU butter (JPY 800)

オマール海老のローストとホタテと小野菜のソテー アメリカーナソースとベルデソース (+1,000yen)  
Roasted lobster with Sautéed Scallops and vegetables, American sauce and verde sauce (JPY 1,000)

宮崎牛ロース肉のソテーと彩り野菜のグリル 黒胡椒ソース (+2,300yen)  
Sautéed MIYAZAKI Beef Loin with Grilled Vegetables and Black pepper sauce (JPY 2,300)

——— 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

新緑園のお茶のティラミス  
Green tea Tiramisu

日向夏のダンジュ  
Hyuganatsu Citrus Crêmet d'Anjou

ジェラート3種  
Three kinds of Gelato

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



**ARCO**  
RISTORANTE