



Dinner

シェフおすすめフルコース

Chef Recommended Course

8,800 yen

期間限定で「お魚」と「お肉」が付いた、
特別なコースをご用意いたしました。

This special course where you can enjoy both "fish" and "meat"

※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】

一口前菜
Small Appetizer

【前菜 Appetizer】

お好みの前菜を
お選びください
Choose your
favorite Appetizer

しまaura真鯛の瞬間燻製カルパッチョ
Seared Shimaaura Red Sea Bream Carpaccio
冷製あじ豚のセロリーシード香るトマトのソース
Chilled Aji Pork with Celery Aroma Tomato Sauce

【スープ Soup】

地頭鶏のポルペッティーニ 綾姫茸のズッパ
Free-Range Chicken Porpettini (Meatballs) Aya Hime Kinoko Mushroom Zuppa (Soup)

【パスタ Pasta (30g)】

お好みのパスタを
お選びください
Choose your
favorite Pasta

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 甘鯛のフリット添え
Shrimp and Curry Cream Sauce Spaghetti with Fried Tile Fish Fritter
タコのラグー 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 Neapolitan Spaghetti
カラスミとシラスのペペロンチーノ パスタリングイネ
Squid Ink 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
本日のスパゲッティ
Today's 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)

【お魚料理 Fish dish】

舌平目で巻いたカプレーゼ カダイフ包み
Tongue Sole Capreze Wrapped in Kadaif Noodles

【お肉料理 Beef dish】

国産牛のタリアータ バルサミコソース 牛ホホ肉のロールキャベツ
Domestic Beef Tagliata (Grilled & Sliced) with Balsamic Sauce, Simmered Tender Beef Cheek Meat in Rolled Cabbage

【デザート&コーヒー Dessert&Coffee】

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

新緑園のお茶を使ったティラミス
Green tea Tiramisu
日向夏のダンジュ
Hyuganatsu Citrus Cremet d' Anjou
ジェラート 3 種
Three kinds of Gelato