



ARCO
RISTORANTE

Lunch

オードブル + パスタ
+ メインディッシュ

Hors d'oeuvre + Pasta +
Main dish

3,800yen



※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ください。

Antipasto

アンティパスト

お好みの前菜をお選びください

Choose your favorite Hors d'oeuvre



しまうら真鯛の炙りカルパッチョ
トマトサルサのアンチョビ風味

*Seared Shimamura Sea Bream Carpaccio
Anchovy Flavor Tomato Salsa*



牛肉と佐土原茄子の
パルマ風グラタン

*Sadowara Eggplant Beef Gratin
Parma Style*

[アレルギー / 小麦・乳]



モッツァレラと苺のカプレーゼ
バルサミコソース

*Mozzarella Cheese &
Strawberry Caprese Balsamic Sauce*

[アレルギー / 乳]

Pasta

パスタ (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
(+800yen)

Sea Urchin Cream Sauce Spaghetti (JPY 800)

[アレルギー / 小麦・乳]



牡蠣のクリーム タリアテッレ
(+500yen)

Oyster Cream Tagliatelle (JPY 500)

[アレルギー / 小麦・乳]



佐土原茄子と
リコッタのトマトソース
パップアルデッレ
*Sadowara Eggplant &
Ricotta Cheese Tomato Sauce
Pappardelle*

[アレルギー / 小麦・乳]



宮崎県産カラスミと
釜揚げチリメン リングイネ
*Linguine with Miyazaki Bottarga
and Kettle-Boiled Chirimen*

[アレルギー / 小麦]



本日のパスタ
Today's Recommended Pasta

[アレルギー / 小麦・乳]

※写真はイメージです

すべてのパスタをスパゲッティに変更出来ます

All pasta can be changed to spaghetti.

+700yen で パスタを 30g 追加できます

Additional 700 yen, can be increase the amount of pasta (30g)

Main dish

メインディッシュ

お好みのメインディッシュをお選びください

Choose your favorite Main dish



舌平目のサルティンボッカ
白ワイン、グラスドヴィアンド リゾット添え

*White Wine Sole Saltimbocca
Glace de Viande Risotto*

[アレルギー / 小麦・乳]



綾ぶどう豚のカツレツ
アンディーブのインサラータ

Aya-Grape Pork Cutlet Endive Salad

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



宮崎牛ロースのビステッカ 赤ワインソース
(+4,300yen)

*Miyazaki Beef Loin Bistecca Red Wine Sauce
(JPY 4,300)*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



宮崎牛フィレのビステッカ 黒トリュフソース
(+5,800yen)

*Miyazaki Beef Filet Bistecca Black Truffle Sauce
(JPY 5,800)*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

— Dessert & Coffee —

デザート & コーヒー



ボネ

Bonet

700yen

[アレルギー / 小麦・乳・卵・ナッツ]



ティラミス

Tiramisu

800yen

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



ズコット

Zucotto

900yen

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

お子様ランチ

Kids' Lunch

1,500yen

ハンバーグ / ソーセージ / ポテトフライ /
ボロネーゼ スパゲッティ / ブロッコリー
ミニトマト / パン / オレンジジュース / バニラアイスクリーム

*Hamburger Steak / Sausage / French Fries / Spaghetti Bolognese
Broccoli / Cherry Tomatoes / Bread / Orange Juice /
Vanilla Ice Cream*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



ARCO
RISTORANTE

Lunch

シェフおすすめコース

Chef Recommended Course

5,500 yen

「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ください。

【 アンティパスト ミスト Antipasto Misto 】



しまうら真鯛の炙りカルパッチョ トマトサルサのアンチョビ風味
Seared Shimamura Sea Bream Carpaccio Anchovy Flavor Tomato Salsa

きじょん山豚丸ごと一頭プレスハムとサラミ
Kijon Mountain Pork Pressed Ham and Salami

モッツァレラと苺のカプレーゼ バルサミコソース
Mozzarella Cheese & Strawberry Caprese Balsamic Sauce

綾農園のズッキーニのバジル パルメザンチーズ
Aya Farm Zucchini Basil Parmesan Cheese

佐土原茄子と海老のマリネ
Marinated Sadowara Eggplant and Shrimp

[アレルギー / 乳・海老]

Pasta

パスタ (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
(+800yen)

Sea Urchin Cream Sauce Spaghetti (JPY 800)

[アレルギー / 小麦・乳]



牡蠣のクリーム タリアテッレ
(+500yen)

Oyster Cream Tagliatelle (JPY 500)

[アレルギー / 小麦・乳]



佐土原茄子と
リコッタのトマトソース
パッパルデッレ
*Sadowara Eggplant &
Ricotta Cheese Tomato Sauce
Pappardelle*

[アレルギー / 小麦・乳]



宮崎県産カラスミと
釜揚げチリメン リングイネ
*Linguine with Miyazaki Bottarga
and Kettle-Boiled Chirimen*

[アレルギー / 小麦]



本日のパスタ
Today's Recommended Pasta

[アレルギー / 小麦・乳]

※写真はイメージです

すべてのパスタをスパゲッティに変更出来ます

All pasta can be changed to spaghetti.

+700yen で パスタを 30g 追加できます

Additional 700 yen, can be increase the amount of pasta (30g)

【 お魚料理 *Fish dish* 】

お好みのお魚料理をお選びください

Choose your favorite Fish dish



舌平目のサルティンボッカ
白ワイン、グラスドヴィアンド リゾット添え

*White Wine Sole Saltimbocca
Glaze de Viande Risotto*

[アレルギー / 小麦・乳]



カワハギとアサリの
アクアパッツァ

Aqua Pazza with File Fish and Clams

[アレルギー / 海老]

【 メインディッシュ *Main dish* 】

お好みのメインディッシュをお選びください

Choose your favorite Main dish



牛フィレ肉のタリアータ
マルサラソース

Filet Mignon Tagliata with Marsala Sauce

[アレルギー / 乳]



綾ぶどう豚ロースのグリル
黒胡椒のソース

*Grilled Aya-Grape Pork Loin
with black pepper sauce*

[アレルギー / 乳]



宮崎牛ロースのビステッカ 赤ワインソース
(+3,800yen)

*Miyazaki Beef Loin Bistecca Red Wine Sauce
(JPY 3,800)*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



宮崎牛フィレのビステッカ 黒トリュフソース
(+5,300yen)

*Miyazaki Beef Filet Bistecca Black Truffle Sauce
(JPY 5,300)*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

— Dessert & Coffee —

デザート & コーヒー



ボネ

Bonet

700yen

[アレルギー / 小麦・乳・卵・ナッツ]



ティラミス

Tiramisu

800yen

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



ズコット

Zucotto

900yen

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

お子様ランチ

Kids' Lunch

1,500yen

ハンバーグ / ソーセージ / ポテトフライ /
ボロネーゼ スパゲッティ / ブロッコリー
ミニトマト / パン / オレンジジュース / バニラアイスクリーム

*Hamburger Steak / Sausage / French Fries / Spaghetti Bolognese
Broccoli / Cherry Tomatoes / Bread / Orange Juice /
Vanilla Ice Cream*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]