



ARCO
RISTORANTE

DINNER

20,000 yen

【前菜】

グリッシーニと生ハム

【オードブル】

黄金ヒラメのカルパッチョ柚子ドレッシング 宮崎県産カラスミを添えて
数の子・イカ・大葉のジェノベーゼ和え
タラバガニとアボカドのセルクル 黄金イクラを添えて
鴨と栗のカカオ香るモンブラン
天使のエビ香草マリネ
サザエのバジルバター焼き

【温野菜】

鮑とイカのリゾット レホールソース

【パスタ Pasta】

お好みのパスタを
お選びください

| |
|-----------------------------|
| ウニのクリームソース スpagetti |
| 宮崎牛とカリフラワーのクリームソース スpagetti |
| タラバガニとエビのペスカトーレ スpagetti |
| 宮崎県産カラスミと鮪のペペロンチーノ スpagetti |

【お魚料理】

オマール海老のガーリック焼きと甘鯛のうろこ焼き ノイリー香るトマトのサルサ

【お口直し】

日向夏のシャーベット

【お肉料理】

宮崎牛フィレ肉と宮崎牛ロースの食べ比べ

【デザート】

ドルチェ