



# Arcoba

薪焼き料理とイタリアン



*un bellissimo incontro*



## 薪焼きロメインレタス パルミジャーノチーズ

イタリア定番ロメインレタスを薪焼き調理  
シャキッと食感を残すよう強火で焼き上げた一品  
たっぷりのパルミジャーノチーズとご一緒にお楽しみください

おすすめワイン・・・白「ソーヴァニヨン」



## 季節野菜のデトックスサラダ

季節の野菜に、スーパーフードのキヌアとチアシード  
を合わせ自家製ドレッシングを添えた一品  
シェアしながら、お楽しみください。

おすすめワイン・・・白ワイン「ソーヴィニヨン」

前菜・冷菜

*Antipasta Finedola*



## 生ハムの盛り合わせと大人のポテトサラダ

産地にこだわった生ハムを各種ご用意。

どのワインとも合います。

ハラペーニョの辛みが効いた、ポテトサラダと一緒に。

おすすめワイン・・・白ワイン「ソアーヴェ」



## ブッラータチーズと季節の果物

イタリア原産のブッラータチーズを

まるごと1個使った前菜。

濃厚でミルクィなチーズと季節の果物が相性抜群

おすすめワイン・・・白ワイン「ソアーヴェ」

前菜・冷菜

*Antipasta Finedola*



## 日間賀島産タコの薪焼き

愛知名産・日間賀島蛸に隠し包丁を入れ  
さらにプリッと、歯切れよく仕立てました  
薪の香りと自家製じゃがいもソースとともに。

おすすめワイン・・・  
赤ワイン「サンジョベーゼ キャンティ」



## トリッパのトマト煮込み バケット付き

イタリアの伝統料理「トリッパのトマト煮込み」  
牛のハチノスをトマトソースでじっくり煮込み、  
トッピングでチーズも加えられます。

おすすめワイン・・・  
赤ワイン「サンジョベーゼ キャンティ」

温菜

Antipasta Calda



## 生にんにくとハーブのフライドポテト

ローズマリーや、タイムなどのハーブと、  
にんにくの香りが広がるフライドポテト  
お酒にぴったりの一品。

おすすめワイン・・・白ワイン「シャブリ」



## はまぐりの白ワイン蒸し

プリっとした食感の強いはまぐり。  
旨味を引き出すために、  
シンプルな白ワインで蒸し上げました。

おすすめワイン・・・白ワイン「シャブリ」

温菜

Antipasta Calda



## ブッラータチーズのトマトスパゲティ

ブッラータチーズを贅沢に丸々1個のせました  
パスタはトマトの甘み引き立つシンプルな仕立てに  
当店人気No.1パスタです

おすすめワイン・・・  
赤ワイン「マァジカンポフィオリン」



## からすみと活アサリのボンゴレビアンコ

アサリと白ワインをベースに、ピリッと唐辛子の辛みも  
活かした一品。イタリア産カラスミ「ボツタルガ」を  
たっぷりとかけ、旨み広がる仕立てに

おすすめワイン・・・白ワイン/シチリア



## 薪焼きベーコンのカルボナーラ

チーズと卵黄の濃厚さを際立てるため、  
生クリームを使用せずに仕上げました。  
薪で香りをつけた、厚切りベーコンを飾り付けに。  
おすすめワイン・・・赤ワイン「ピノノワール」



## イタリア産ポルチーニ茸のチーズリゾット

イタリア産のポルチーニ茸を  
ガーリックオイルと鶏出汁で旨味を凝縮させたリゾット。  
香り豊かな、人気No.1リゾットです。

おすすめワイン・・・  
赤ワイン「マァジカンポフィオリン」



## 季節魚介のペスカトーレリゾット

種類豊富な季節魚介を  
たっぷり使用した、  
フレッシュトマトがベースのリゾット。

おすすめワイン・・・白ワイン/シチリア



## つぶ貝と青海苔のオイルリゾット

つぶ貝から香る磯の香りと、  
青海苔の濃厚な風味が合わさった  
オイルベースの人気リゾット。

おすすめワイン・・・白ワイン/シチリア





薪の炎で旨味を凝縮。

表面をカリッと焼き上げながら、  
肉汁を閉じ込めたジューシーな旨味。

注文ごとに焼き上げるため、  
提供までに、約20分ほど  
お時間を頂戴しております。

- ・ 京都もち豚の薪焼き

おすすめワイン・・・赤ワイン「ピノノワール」

- ・ 黒毛和牛の薪焼き

本日のお肉をショーケースでお持ちします

- ・ L / Tボーンの薪焼き（数量限定）

おすすめワイン・・・赤ワイン/フルボディ