

PRIMO PIATTO

ペンネアラビアータ	1,650	和牛のボロネーゼ	1,800
生胡椒と篠島産シラスのペペロンチーノ	1,650	濃厚ブッラータチーズのトマトスパゲッティ	2,200
薪火で炙ったベーコンのカルボナーラ	1,650		
きのこの豆乳クリームスパゲティ トリュフ風味	1,650	アマトリチャーナリゾット	1,800
イカ墨のスパゲッティ	1,650	季節魚介のベスカトーレリゾット	2,000
たっぷりカラスミと活アサリのボンゴレビアンコ	1,800	イタリア産ポルチャーニ茸のチーズリゾット	2,200



生胡椒と篠島産シラスのペペロンチーノ



たっぷりカラスミと活アサリのボンゴレビアンコ



薪火で炙ったベーコンのカルボナーラ



イタリア産ポルチャーニ茸のチーズリゾット



季節魚介のベスカトーレリゾット



濃厚ブッラータチーズのトマトスパゲッティ

DOLCE

イタリアンプリン	550
カッサータ	550
本日のシフォンケーキ	550
ティラミス	650
ガトーショコラ	650



本日のシフォンケーキ



ティラミス

TAKE OUT

大人のポテトサラダ	450
アルコバ手羽先(1本)	180
ブロッコリーとぷりぷり海老の アーリオオーリオ	850

季節の前菜4種盛り	880
マキヤキロメインレタス	1,000
※こちらの商品は17時以降の販売となります。	
季節野菜のデトックスサラダ	1,300
生ハムの盛り合わせ	1,650

PRIMO PIATTO全品テイクアウトOK

※表示価格は全て税込価格です。 ※金額単位は円です。

FREE Wi-Fi 【ID】 arcoba 【PASS】 55arcoba

Arcoba
Grand Menu



マキヤキに
辿り着く。

MAKI YAKI NIKU

Arcoba自慢の一品、マキヤキ。
肉は国産和牛の中から、料理長自らが厳選。

その日一番のお肉をスタッフが席までお持ちします。ショーケースの中からお肉をお選びください。
焼き上げと香り付けのお時間を頂きますので、どうぞ余裕を持ってご注文ください。





薪の炎で旨味を凝縮
薪で豪快に焼き上げる
絶品料理。

マキヤキの魅力は、なんといっても火力。薪で表面をカリッと焼き上げながら、旨味が凝縮した肉汁を閉じ込めていきます。あらゆる食材と相性抜群のワイルドな香りも格別。薪に含まれる水分が蒸気となって肉を包み込み、旨みをまるごと残しながらジューシーに仕上げます。

CICCHETTI

大人のポテトサラダ 450 にんにくハーブのフライドポテト 450 アルコバ手羽先(1本) 180

ANTIPASTO

名物カニロール 〈1カット〉600
白ワインによく合うおつまみロールケーキ。

サーモンとアボカドのタルタル
たっぷりハーブのせ 800

ブロッコリーとぷりぷり海老の
アーリオオーリオ 850

季節の前菜4種盛り 880

生ハムの盛り合わせ 1,650
(ハーフ900)
※ハーフサイズは2名様までのお客様に限らせていただきます。



ブロッコリーとぷりぷり海老のアーリオオーリオ



名物カニロール



生ハムの盛り合わせ

※表示価格は全て税込価格です。 ※金額単位は円です。

トリッパのぐつぐつチーズトマト煮込み 900

季節野菜のバーニャカウダ 1,200

日間賀島産タコのマキヤキ 1,680
(ハーフ900)
※ハーフサイズは2名様までのお客様に限らせていただきます。



トリッパのぐつぐつチーズトマト煮込み

はまぐりの白ワイン蒸し 1,680

京都もち豚のマキヤキ 1,800
(ハーフ1,000)
※ハーフサイズは2名様までのお客様に限らせていただきます。



日間賀島産タコのマキヤキ



季節野菜のバーニャカウダ



はまぐりの白ワイン蒸し

INSALATA

マキヤキロメインレタス 1,000
じっくりマキヤキで仕上げた香ばしいレタスの食感がたまらない。

季節野菜のデトックスサラダ 1,300



マキヤキロメインレタス



季節野菜のデトックスサラダ

キッズプレート 880
(アマトリチャーナ・フライドチキン・フライドポテト・季節のお野菜・オレンジジュース・アイスクリーム)

※表示価格は全て税込価格です。 ※金額単位は円です。