



薪焼き料理とイタリアン

Arcoba



Speciale mensile



蟹のロールケーキと サーモンアボカドの ミルフィーユ

オープン当初から人気のまるで
ロールケーキとシュークリームの
ような前菜。

カニロールは四季によって、生地
と食材が変わります。



鮮魚のカルパッチョ

季節の魚を使ったカルパッチョ。
仕立ても季節に合わせて変更しま
すので、詳しくはスタッフへお尋
ねください。

Speciale mensile



とうもろこしの薪焼き

夏の人気野菜をシンプルな薪焼きに。

強い甘みとみずみずしい食感、芳醇な薪の香りをお楽しみください。

アンチョビバターとたっぷりのパルミジャーノチーズをかけてご提供いたします。



鰹と胡瓜の 冷製オイルパスタ トマトかき氷

鰹と胡瓜のさっぱりとした冷製パスタ。

仕上げのトマトかき氷が胡瓜のソースと溶け合い旨味を引き立てます。

かき氷はお客様のお席で削りますので削りたてのかき氷パスタをお召し上がりいただけます。

鰹の時期がもうすぐ終わりますのでこの時期にぜひご注文ください。

Speciale mensile



鰻の白焼きと 甘長唐辛子のオイルリゾット ～青山椒～

薪でふっくらと焼き上げた鰻を
甘長唐辛子のオイルリゾットと合
わせました。

甘長唐辛子は辛味のない甘みのある唐辛子です。

辛いのが苦手な方でもお召し上がりいただけます。

仕上げに爽やかな柑橘の香る青山椒を削っています。



国産タコミンチの ピリ辛トマトパスタ

国産タコのミンチとオリーブ、ケッ
パーが入った、

タコの旨味たっぷりのピリ辛トマトパ
スタ。

Second piatto



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、ご提供までに
約20~30分ほどお時間を頂戴しております。

黒毛和牛の薪焼き

本日のおすすめの部位をショーケースでお持ちします。

京都もち豚の薪焼き

Antipasto freddo



薪焼きロメインレタス パルミジャーノチーズ

ロメインレタスをシンプルに薪焼きに。

シャキッと食感を残すように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一緒に楽しみください。



薪焼き野菜のサラダ

季節野菜の薪焼きとスーパーフードのチアシードを合わせたサラダ

季節ごとに変わる、自家製ドレッシングと共に召し上がりください

Antipasto freddo



生ハムとルッコラのサラダ

ピリッと辛いルッコラセルバチコのサラダです。

群馬産のむぎ豚の生ハム、パルミジャーノチーズと共にお召し上りください。



生ブッラータチーズと 季節の果物

フレッシュのブッラータチーズを丸ごと1個使った前菜。

濃厚でミルキーなチーズと季節の果物が相性抜群。

Antipasto Caldo



国産タコの薪焼き

国産のタコに隠し包丁を入れ、さらにプリッと歯切れよく仕立てました。

薪の香りと相性抜群のじゃがいもソースとともに。



トリッパのトマト煮込み バゲット付き

イタリアの伝統料理

「トリッパのトマト煮込み」
牛のハチノスそをトマトソースでじっくり煮込みました。

仕上げにパルミジャーノチーズと
オリーブオイルをたっぷり。

Antipasto Caldo



生にんにくとハーブの フライドポテト

ローズマリー、タイムとにんにくの
香りが広がるフライドポテト。
お酒にピッタリな一品。



はまぐりの白ワイン蒸し

プリッ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。

Primo piatto



生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。



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。

薪で香りを付けたベーコンと黒コショウとともに。

Primo piatto



はまぐりのボンゴレビアンコ

はまぐりをたっぷりと使用した
シンプルなオイルベースのパスタ。

はまぐりの旨味をお楽しみください。



黒毛和牛の ボロネーゼパスタ

黒毛和牛のミンチ、ハーブを使った
Arcobaオリジナルのボロネーゼ。
仕上げにたっぷりとパルミジャーノ
チーズを削ってご提供。

Primo piatto



ゴルゴンゾーラニョッキ

ゴルゴンゾーラチーズのたっぷり入った、濃厚でクリーミーなじゃがいものニョッキ。



自家製ボロネーゼの ラザニア

黒毛和牛がたっぷり入った自家製のボロネーゼソースを使用。
フレッシュトマトを入れてさっぱりとしたラザニア。

Primo piatto



ポルチャーニ茸の チーズリゾット

ポルチャーニ茸とパルミジャーノチーズのシンプルなチーズリゾット。
香り豊かな、人気No.1リゾット。
お客様のお席にてチーズの器で更に風味をつけてご提供。



季節魚介の ペスカトーレリゾット

種類豊富な魚介類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。
お好みで七味唐辛子をかけてお召し上がりください。

Primo piatto



つぶ貝と青海苔の オイルリゾット

コリコリとした食感のつぶ貝と、
磯の香り立つ青海苔のオイルベース
のリゾット。

Dolce piatto



ティラミス

マスカルポーネチーズをたっぷりと使ったイタリア定番のデザート。



イタリアンプリン

マスカルポーネチーズ、クリームチーズをたっぷりと使用した、濃厚な固めのプリン。

ラム酒の香るカラメルソースでさっぱりと仕上げました。

Dolce piatto



季節果物のカッサータ

色々なドライフルーツ、ピスタチオの入ったイタリアのアイスチーズケーキ。

季節ごとに中に入るフルーツが変わります。

詳細はスタッフまでお尋ねください。



バスクチーズケーキ

濃厚ピスタチオのバスクチーズケーキ。

ピスタチオのアイスとともにお召し上がりください。