



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



春キャベツの薪焼き

今が旬の春キャベツを1/4個分薪焼きに。
芯まで柔らかく、甘みとみずみずしさが特徴です。
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。



季節のおすすめパスタ

季節の食材を使ったパスタ。
詳細はスタッフにおたずねください。

Speciale mensile



季節のおすすめリゾット

季節の食材を使ったリゾット。
詳細はスタッフにおたずねください。



愛知県産タコミンチの ピリ辛トマトパスタ

愛知県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召し上りください。



ブッラータチーズと 季節の果物

イタリア産のブッラータチーズを丸ごと1個使った前菜。

濃厚でミルクィなチーズと季節の果物が相性抜群。

Antipasto Caldo



愛知県産タコの薪焼き

愛知県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。

Primo piatto



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 Pasta。

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 Pasta

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



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。



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。