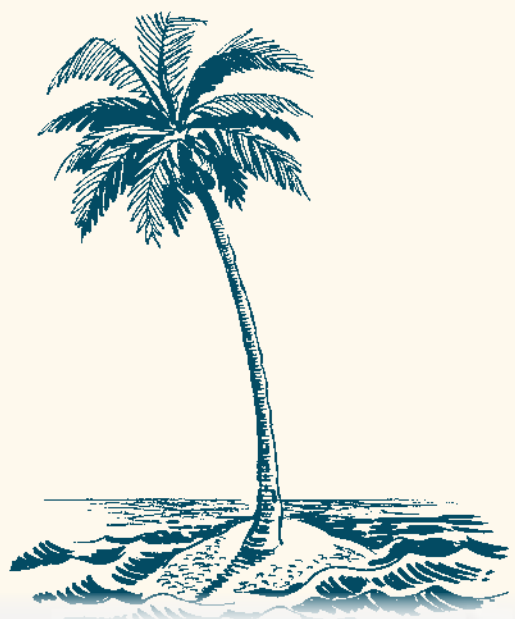


*arancino*



GRAND  
MENU



# INSALATA サラダ

## Insalata alla Ceaser

romaine lettuce ceaser salad, crispy pancetta, croutons, creamy ceaser dressing

かりかりパンチェッタのシーザーサラダ ..... 1,540 (1,694)


## Insalata Mista

mixed greens, tomatoes, petite vegetables with dision vinegret.

彩り野菜のガーデンサラダ ..... 1,580 (1,738)

## Bagna Cauda

house made raspberry vinaigrette form dressing on the top

 いろいろ有機野菜のバーニャカウダ ..... 1,600 (1,760)

## Insalata Caprese

fresh mozzarella di bufala campana,

トマトと最高級水牛モッツアレラチーズのカプレーゼ ..... 1,840 (2,024)



いろいろ有機野菜のバーニャカウダ

# ANTIPASTO 前菜



タコのカルパッチョ



生ホタテのカルパッチョ



イカのフリット



完熟パパイヤと生ハム



生ハムサラミの盛り合わせ

## Antipasto Misto

cold, 8-items antipasto sampler—order from 2

前菜 8 種盛り合わせ 2人前〜 ..... 1,480/1P (1,628)

## Olive Assortite

black, red and green olive

オリーブ盛り合わせ ..... 640 (704)

## Arancini Siciliani

fried bolognese & mozzarella risotto croquette with arrabiata sauce

アランチーニ ライスコロッケ 2P〜 ..... 550/1P (605)

## Garlic shrimp

sauteed angel shrimp in a garlic oil sauce

世界一美しい海の天使の海老ガーリックシュリンプ 3P〜 ..... 720/1P (792)

## Prosciutto e Papaia

papaya with prosciutto crudo

 完熟パパイヤと生ハム 3P〜 ..... 560/1P (616)

## Sauté di Vongole

fresh big clams, garlic white wine broth

アサリの白ワインコトコト蒸し ..... 1,640 (1,804)

## Fritto di Calamari

fried calamari, arrabiata sauce

イカのフリット ..... 1,640 (1,804)


## Carupaccio di Polpo

octopus carpaccio, celery ribbons, green olives and garlic olive oil

 タコのカルパッチョ ..... 1,840 (2,024)

## Carpaccio di Capesante

scallop sashimi, sea asparagus, red onions & tobiko caviar with light champagne dressing

 生ホタテのカルパッチョ ..... 2,160 (2,376)

## Prosciutto e Mozzarella di Bufala

mozzarella bufala with jamón serrano

スペイン産生ハムと水牛モッツアレラ ..... 2,580 (2,838)

## Affettato Misto

jamón serrano, mortadella, spicy salami, prosciutto cotto, parmesan cheese, arugula, pickles

生ハム、サラミの盛り合わせ ..... 2,980 (3,278)

## Tartare di Gamberi e Caviale

rare white shrimp from Toyama, caviar, light yuzu vinaigrette

富山県産白エビのタルターレ キャビア添え ..... 4,860 (5,346)



# ZUPPA スープ

## Zuppa di Pomodoro

classic tomato basil bisque, tomatoes, calamari

ピリ辛トマトのスープ

920 (1,012)

本日のお勧めスープ ~黒板メニューをご覧ください~



# PASTA パスタ



イカ墨のピリ辛まっ黒スパゲッティ

## Spaghetti al Pomodoro Fresco

tomato, mozzarella, tomato sauce

トマトとモッツァレラチーズのスパゲッティ ..... 1,680 (1,848)

## Tagliatelle al sugo di prosciutto crudo e crema di funghi

Ham and mushroom cream sauce tagliatelle

生ハムときのこのクリームソース タリアテッレ ..... 1,980 (2,178)



ぷりぷり海老のペンネアラビアータ

## Spaghetti al Nero di Seppia

calamari sautéed in a spicy garlic squid ink sauce

🍊 イカ墨のピリ辛まっ黒スパゲッティ ..... 1,780 (1,958)

## Penne all' Arrabbiata con Gamberetti

spicy house made garlic tomato sauce with shrimp

ぷりぷり海老のペンネアラビアータ ..... 1,820 (2,002)



黒トビコとイカの漁師風あっさりスパゲッティ

## Spaghetti con Tobiko e Calamari

flying fish roe and lightly sautéed calamari in garlic & olive oil

🍊 黒トビコとイカの漁師風あっさりスパゲッティ ..... 1,860 (2,046)

## Spaghetti alle Vongole

fresh manila clams, garlic olive oil

ボンゴレ・ビアンコ 浅利のペペロンチーノ スパゲッティ ..... 1,960 (2,156)

## Pappardelle alla Bolognese

classic meat sauce

牛ひき肉ミートソース パッパルデッレ ..... 1,980 (2,178)



たっぷり魚介のトマトソース スパゲッティ

## Spaghetti alla Carbonara

soft poached egg, cream sauce, crispy pancetta and parmesan with truffle oil

濃厚卵のカルボナーラ スパゲッティ ..... 2,120 (2,332)



たっぷり北海道産生ウニのクリームソース

## Spaghetti allo Scoglio

shrimp, octopus, scallop, clams, mussels and calamari

たっぷり魚介のトマトソース スパゲッティ ..... 2,780 (3,058)

## Spaghetti ai Ricci di Mare

uni sea urchin from Hokkaido, spaghetti, white wine garlic tomato cream sauce

🍊 たっぷり北海道産生ウニのクリームソース スパゲッティ ..... 4,600 (5,060)

# RISOTTO リゾット

## Risotto Parmigiano

arnaroli rice, parmigiano reggiano, white wine, cream, butter, presented and finished tableside in an imported parmigiano reggiano cheese wheel

24ヵ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノのリゾット ..... 2,140 (2,354)

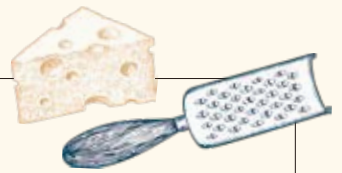


24ヵ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノのリゾット  
テーブルサイドにて仕上げます

※アラカルト(単品注文)のお客様はコベルト(席料、パン代)としてお一人様につき別途 ¥300(330)頂戴いたします。



# PIZZA ピッツァ



Normal size ≙ 26cm~28cm  
Piccolo size ≙ 18cm



マルゲリータ



オーナーお気に入りピッツァ



ハム・サラミ・サルシッチャのお肉好き様用ピッツァ




クアトロ・フォルマッジ 4種のチーズピッツァ

**Margherita**  
tomato sauce, mozzarella, basil leafs  
マルゲリータ 


1,420 (1,562)  
Piccolo size 1,080 (1,188)

**Margherita Romana**  
tomato sauce, mozzarella, anchovies, basil leaf  
マルゲリータ ロマーナ アンチョビのピッツァ 


1,680 (1,848)  
Piccolo size 1,260 (1,386)

**Marinara**  
tomato sauce, mini tomato, caper, olive, garlic  
ころころトマトとガーリックのマリナーラ 


1,460 (1,606)  
Piccolo size 1,100 (1,210)

**"Napoletana" Kalamata olive e acciughe**  
"Napoletana" Kalamata olive and anchovy pizza  
ナポレターナ カラマタオリーブとアンチョビのピッツァ 

1,680 (1,848)  
Piccolo size 1,280 (1,408)

**Bambino**  
mozzarella, parmigiano reggiano, prosciutto cotto, corn  
バンビーノ プロシュートと国産トウモロコシのピッツァ 

1,840 (2,024)  
Piccolo size 1,380 (1,518)

**Diabola**  
tomato sauce, mozzarella, nduja, spicy salami, thread hili pepper  
ディアボラ 辛口サラミと唐辛子のピッツァ 

1,820 (2,002)  
Piccolo size 1,380 (1,518)

**Owner's Favorite**  
mozzarella, parmigiano reggiano, shrimp, girlic chips  
オーナーお気に入りピッツァ 

1,980 (2,178)  
Piccolo size 1,520 (1,672)

**Porcellini for meat lovers**  
tomato sauce, mozzarella, home made sausage, spicy salami, prosciutto cotto  
ハム・サラミ・サルシッチャのお肉好き様用ピッツァ 

2,180 (2,398)  
Piccolo size 1,640 (1,804)

**Quattro Formaggi**  
mozzarella, parmigiano reggiano, gorgonzola and mascarpone served with honey  
クアトロ・フォルマッジ 

2,280 (2,508)  
Piccolo size 1,760 (1,936)

## SECONDO メイン

メインのお料理はご注文頂いてからご提供までに  
25分~30分以上お時間を頂く場合がございます。  
ご注文の際はお早めにお求めください。




**Pesce Fresco**  
5.3 oz white-meat fish, water, olive, anchovy

鮮魚のソテー香草ソース150g (時期により魚、盛付が変わります) 2,640 (2,904)



鮮魚のソテー香草ソース

**Pollo in Padella**  
6.5 oz grilled Miyazaki special Jidori chicken with roasted potatoes and mini onions

 神楽とりもも肉のジューシーなスキレット焼き180g 2,860 (3,146)



神楽とりのもも肉スキレット焼き  
宮崎で雛から大切に育てたオリジナル地鶏

**Maiale alla Griglia**  
6.5 oz Miyazaki Kirishima Sanroku Pork grilled & sliced with fresh arugula, roasted potatoes

霧島山麓ポークのグリル180g 3,280 (3,608)


**Arrosto di Agnello**  
6.5 oz grilled lamb loin chops with balsamic sauce, roasted red onion & potato

ニュージーランド産 仔羊のラムチョップ180g 4,260 (4,686)



ニュージーランド産 仔羊のラムチョップ


**Tagliata di Manzo con Rucola**  
6.5 oz Japanese beef rump grilled & sliced with fresh arugula parmesan cheese and house made Italian dressing

 国産牛 赤身のルッコラビーフ 180g 4,860 (5,346)

**Bistecca alla Fiorentina** ※reservation required  
42oz sous-vide then grilled U.S tomahawk steak, fresh arugula, roasted potatoes

豪快USAトマホークステーキ 約1.2kg 12,800 (14,080)

※前日までの要予約

アランチャーノおすすめメニュー: 

※( )内は税込み価格です。

素敵なひとときに  
アラランチーノのコースメニュー

arancino



arancino  
course  
アラランチーノコース

Special  
course  
スペシャルコース

8,500 (9,350)

12,000 (13,200)

※要事前予約※

STUZZICHINO

アミューズ  
ひとくちのお楽しみ

アミューズ  
ひとくちのお楽しみ

ANTIPASTO

水牛ブッフアラと生ハム

富山県産白エビのタルターレ  
キャビアを敷き詰めて

ANTIPASTO

バーニャカウダ arancino style

ポルチーニのリゾット

PRIMO

北海道生ウニのクリームソース  
スパゲッティ

北海道生ウニのクリームソース  
スパゲッティ

SECONDO

お好きなメインを1皿をお選びください  
本日の鮮魚ソテー /  
国産牛ルッコラビーフ

国産牛赤ワイン煮込み

PIZZA

-----

クアトロフォルマッジ

DOLCE

お好きなドルチェを1皿をお選びください  
・パンナコッタ  
・クレマ・カタラーナ  
・ティラミス  
・ジェラート・アフォガート

お好きなドルチェを1皿をお選びください  
・パンナコッタ  
・クレマ・カタラーナ  
・ティラミス  
・ジェラート・アフォガート

TEA & COFFEE

紅茶(HOT / ICE) / コーヒー(HOT / ICE) / エスプレッソ / カプチーノ / カフェラテ


※すべてのコースにコペルト (席料/パン代) が含まれています。

# ALCOHOLIC MENU

## arancino recommend **BEER**



### ASAHI SUPER DRY


アサヒ  
スーパードライ   
334ml **740** (814)  
飲んだ瞬間の飲みごたえ、  
瞬時に感じるキレのよさ  
こと辛口のスーパードライ

### HANALEI IPA

ハナレイIPA   
335ml **960** (1,056)  
トロピカルフルーツの  
香り。甘みと苦味の  
絶妙なバランス



### PERONI NASTRO AZZURRO

ペローニ   
330ml **840** (924)  
さっぱりとした爽やかな  
飲み心地で驚くほどキレが  
よいNo.1プレミアム  
イタリアンビール



## カクテル COCKTAILS

下記のお酒をベースとしてご用意しております。  
ベースごとに数種類カクテルをご用意しておりますので  
ご希望をお伝えください。

- ・ジン ・ウォッカ ・ラム ・テキーラ ・リキュール
- ・ワイン ・ブランデー ・ウイスキー 800～ (880～)

## ボトルワイン BOTTLE WINE

別途メニューをご用意しておりますので、お申し付けください。

### スパマンテ SPARKLING

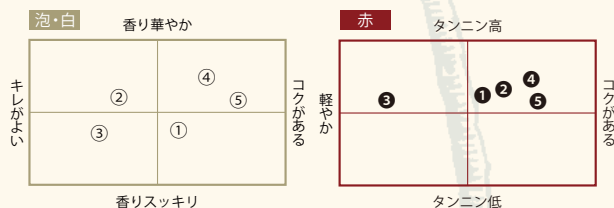
- ① フェッラーリ・マキシマム  
TN Torento 1,500 (1,650)  
シャルドネ 8,000 (8,800)

### 白ワイン WHITE WINE

- ② ヴェルデッキオ テッレ ヴェルディ  
Marche 700 (770)  
ヴェルデッキオ 3,400 (3,740)
- ③ オレンジワイン  
Emilia-Romagna 850 (935)  
トレビアーノピノ・ピアンコ / ソーヴィニヨン 4,900 (5,390)
- ④ エオス・サレント  
Puglia 950 (1,045)  
フィアーノ/モスカテッロ・セルヴァティコ 5,400 (5,940)
- ⑤ マーレ・マンニョム アレグロ シャルドネ  
Puglia 1,100 (1,210)  
シャルドネ 6,300 (6,930)

### 赤ワイン RED WINE

- ① ロッソ ピチエーノ テッレ ヴェルディ  
Marche 800 (880)  
サンジョベーゼ/モンテプルチアーノ 3,600 (3,960)
- ② コルトリ・ロッソ・ディ・トスカーナ  
Toscana 900 (990)  
サンジョベーゼ/メルロー/カベルネ・ソーヴィニヨン 4,800 (5,280)
- ③ カンパニア・アリアニコ  
Campania 1,100 (1,210)  
アリアニコ 6,400 (7,040)
- ④ ヴァルポリチェッラ・リパッソ  
Veneto 1,400 (1,540)  
コルヴィーナ・ヴェロネーゼ/メルロー/ロンディネッラ 7,800 (8,580)
- ⑤ アクロバット ピノ ノワール  
Oregon 1,600 (1,760)  
ピノ・ノワール 8,800 (9,680)



## ウイスキー WHISKEY

ロック / 水割り / ソーダ

### 日本 JAPANESE

- 角 600 (660)
- 知多 800 (880)
- 山崎 900 (990)
- 白州 1,100 (1,210)
- 響 1,100 (1,210)
- 碧 1,100 (1,210)
- 山崎12年 2,000 (2,200)

### バーボン BOURBON

- ウッドフォード 800 (880)
- ブランドン 900 (990)
- ベールヘイデン 900 (990)

### スコッチ SCOTCH

- グレンリベット 800 (880)
- シーバス 800 (880)
- ラフロイグ 1,000 (1,100)
- バラントイン 1,000 (1,100)
- マッカラン 1,500 (1,650)



arancino recommend !!

# Tropical Mocktail

トロピカル モクテル メニュー

お酒が飲めない方も楽しめる  
ノンアルコール・カクテル



## SUNSET BEACH

サンセットビーチ

850 (935)

ハワイの夕日をイメージ  
オレンジジュースに  
ざくろのシロップと  
微炭酸で仕上げました。



## PINA COLADA

ピニャコラーダ

750 (825)

ココナッツにミルク、  
パイナップルジュース  
美しい乳白色のカリブ発祥  
トロピカルモクテルです。

## HAWAIIAN BLUE

ハワイアンブルー

650 (715)

ライチとグレープフルーツに  
ブルーシロップを加えた  
ハワイアンビーチモクテルです。



## PRETTY IN PINK

プリティインピンク

850 (935)

ココナッツジェラートを  
フロートしたラズベリーの  
スムージーです。



## NON ALCOHOLIC MENU

### モクテル MOCKTAILS

モヒート (ミント+ライム+トニックウォーター)	700 (770)
トロピカルアイ스티ー (パッションフルーツ+アイ스티ー)	700 (770)
チェリー・フィズ (チェリー+グレナデン+ライム+ソーダ)	650 (715)
アップルシューター (アップルジュース+スイートサワー+レモン)	600 (660)
シーブリーズ (クランベリー+グレープフルーツ+ジンジャーエール)	600 (660)
スキューバダイビング (ピーチ+レモン+ジンジャーエール)	650 (715)

### ノンアルコールワイン NON ALCOHOLIC WINE

白ワイン・シャルドネ	700 (770)
赤ワイン・メルロー	700 (770)
スパークリング・カブリース	800 (880)
サンテリア	700 (770)

### ミネラルウォーター MINERAL WATER

サンペレグリーノ ガスあり	600 (660)
アクアパンナ ガスなし	600 (660)

### ノンアルコールビール NON ALCOHOLIC BEER

アサヒドライゼロ	500 (550)
----------	-----------

### フルーツジュース FRUITS JUICE

トロピカル パイナップル	650 (715)
フレッシュオレンジ	650 (715)
アップル	500 (550)
ライチ	500 (550)
グレープフルーツ	500 (550)

### ソフトドリンク THIRST QUENCHERS

スパークリング・ブラッドオレンジ	500 (550)
イタリアンソーダ・ピーチ	450 (495)
イタリアンソーダ・クランベリー	450 (495)
イタリアンソーダ・チェリー	450 (495)
イタリアンソーダ・パッションフルーツ	450 (495)
イタリアンソーダ・レモン	450 (495)
ジンジャーエール(甘口/辛口)	400 (440)
コカ・コーラ	400 (440)
ウーロン茶	400 (440)



## ちょっぴり欲張りな Prefix Lunch course

自由な組み合わせで、各メニューカテゴリーより好きな一皿をお選び頂けます。

お1人様 **¥2,600~**  
(税込¥2,860~)

好きな前菜

+

A	ピッツア	¥2,600 (2,860)
B	パスタ	¥2,800 (3,080)
C	メイン	¥3,400 (3,740)
D	ピッツア+パスタ	¥3,200 (3,520)
E	パスタ or ピッツア+メイン	¥4,600 (5,060)
F	パスタ+ピッツア+メイン	¥5,400 (5,940)

※DEFのパスタとピッツアはハーフサイズのご用意です

### ANTIPASTO



フティ野菜のガーデンサラダ

### 前菜

- ・完熟パパイヤと生ハム
- ・トマトと水牛モッツアレラのカプレーゼ
- ・タコのカルパッチョ
- ・スペイン産生ハムと水牛モッツアレラ
- ・フティ野菜のガーデンサラダ
- ・かりかりパンチェッタのシーザーサラダ

### ピッツア

- ・マルゲリータ
- ・ナボレターナ カラマタオリーブとアンチョビのピッツア
- ・ディアボラ 辛口サラミのピッツア
- ・オーナーお気に入りピッツア
- ・バンビーノ プロシュートと国産トウモロコシ
- ・ハム、サラミ、サルシッチャのお肉好き様ピッツア
- ・クアトロフォルマッジ + ¥300 (330)

※DEFは追加料金を頂きません

### PIZZA



オーナーのお気に入りピッツア

### PASTA&RISOTTO



黒トビコとイカの漁師風あっさりスパゲッティ

### パスタ&リゾット

- ・たっぷり生ウニのクリームソース+¥2,200 (2,420)  
※DEFは+¥1,300 (1,430)でのご用意です
- ・牛ひき肉ミートソース タリアテッレ
- ・生ハムときのこのクリームソース タリアテッレ
- ・ぶりぶり海老のペンネアラビアータ
- ・黒トビコとイカの漁師風あっさりスパゲッティ
- ・タコとオリーブのトマトソース スパゲッティ
- ・イカ墨の真っ黒リゾット

### メイン

- ・本日の鮮魚のソテー
- ・霧島山鱈ポークのグリル
- ・神楽とりのスキレット焼き さっぱりレモンで
- ・国産牛のルッコラビーフ 90g + ¥1,000 (1,100)

### DOLCE & CAFE SET

ランチコースをご注文のお客様は特別な価格でドルチェとカフェのSETをご注文頂けます  
詳細は別メニューにてご案内致します

¥1,200  
↓  
¥800(880)

### SECONDO



国産牛のルッコラビーフ 90g

※すべてのコースにコペルト (席料/パン代) が含まれています。※( )内は税込み価格です。



# DOLCE

バニラジェラート	480 (528)
ラズベリージェラート	580 (638)
ココナッツジェラート	680 (748)
ピスタチオジェラート	780 (858)
ジェラート・アフォガート	720 (792)
パンナコッタ	720 (792)
クレマ・カタラーナ	780 (858)
ティラミス	820 (902)



ティラミス  
イタリア産マスカルポーネと  
ILLYのエスプレッソで  
仕上げました

クレマ・カタラーナ  
オレンジキュラソーの香り  
冷たいクリームアリュレ

## DOLCE and CAFE SET

ドルチェとカフェのセット

お好きなドルチェ + お好きな紅茶orカフェ **1,200** (1,320)

# COFFEE and TEA

	単品	SET
紅茶 (HOT / ICED)	500 (550)	-----
ダーズリン / アールグレイ / チャイ / レモンジンジャー はちみつ紅茶 / アサイベリー(ノンカフェイン)		
ILLY Coffee		
エスプレッソ Espresso	450 (495)	-----
マキアート Macchiato	500 (550)	+100 (110)
カプチーノ Cappuccino	580 (638)	+150 (165)
カフェラテ Cafe Latte	580 (638)	+150 (165)
アイスカフェラテ Iced Latte	650 (715)	+200 (220)



3種の豆よりお選びください  
デカフェ  
ミディアムロースト  
ダークロースト



# DIGESTIVO

食後酒

リモンチェット	700 (770)
カミュ V.S.O.P	900 (990)
レミーマルタン V.S.O.P	1,000 (1,100)
グラッパディブルネット	1,900 (2,090)
ヘネシー V.S.O.P	2,000 (2,200)
グラッパディサッシカイア	2,200 (2,420)
食後酒と共に	
チーズの盛り合わせ	1,980 (2,178)

# KIDS SET PLATE キッズセットプレート 1,800 (1,980)



- ・コーンスープ
- ・フライドポテト
- ・サラダ

## ・パスタ or ピッツァ

※以下より1品お選びください

ボロネーゼ

クリームソース

トマトソース

Miniクマさんピッツァ

## ・ジェラート

※以下より1品お選びください

バニラ

ココナッツ

ラズベリー

お腹を空かせたお子様になるべく早く提供できますよう、パスタ麺にタリアテッレを使用しております。  
お時間が許すようでしたら、スパゲッティでのご提供も可能です。

## KIDS MENU キッズ単品メニュー

★ フライド・ポテト	500 (550)
★ ホームメイド・コーンスープ	800 (880)
★ ボロネーゼ・タリアテッレ	1,100 (1,210)
★ アルフレッド・タリアテッレ	1,100 (1,210)
★ トマトソース・タリアテッレ	1,100 (1,210)
★ くまさんマルゲリータ	1,100 (1,210)
★ バニラ ジェラート	200 (220)
★ ココナッツ ジェラート	200 (220)
★ ラズベリー ジェラート	200 (220)

## KIDS GOODS キッズ用グッズ

- ★ 料理の粗熱とり用ハンディー扇風機
- ★ 小スプーン/フォーク (乳児用/幼児用)
- ★ 食事カット用の小バサミ
- ★ お絵描き塗り絵



Hawaii

Arancino on Beach Walk since 1996

Arancino di Mare at Marriott Waikiki since 2003

Arancino at the Kahala since 2013

Japan

Arancino OSAKA since 2018

Arancino KYOTO since 2019