

arancino



Arancino has been serving our valued guests since 1996.

Our recipes reflect an authentic Italian style cuisine in HAWAII.

We use mainly imported high-class and high-quality cheeses, meats, and pasta from Italy,
which provide a unique and authentic dining experience.

Executive Chef Daisuke Hamamoto will present you amazing dishes.

Please enjoy and have a casual and fun dining experience with Arancino at Osaka.

Thank you.

In HAWAII

- Arancino on Beach Walk since 1996.
- Arancino di Mare at Marriott Waikiki since 2003.
- Arancino at the Kahala since 2013.

In JAPAN

- Arancino OSAKA since 2018
- Arancino at Kyoto Hotel Okura since 2019

INSALATA

ルッコラと生ハムの直球サラダ 1,100 (1,210)

 いろいろ有機野菜のバーニャカウダ アランチーノスタイル 1,600 (1,760)

彩り野菜のガーデンサラダ 1,100 (1,210)

トマトと最高級水牛モッツアレラチーズのカプリ風サラダ 1,500 (1,650)
Small Size 1,050 (1,155)

ANTIPASTI

富山県産白エビのタルターレ キャビア添え 4,000 (4,400)

完熟パパイアとパルマ産生ハム 1,600 (1,650)
追加1ピース 650 (715)

 生ホタテのカルパッチョ 1,800 (1,980)
Small Size 1,260 (1,368)

 蛸のカルパッチョ 1,500 (1,650)
Small Size 1,050 (1,155)

イカのフリット 1,100 (1,210)

 世界一美しい海の天使の海老ガーリックシュリンプ 2,100 (2,310)

アランチーニ ライスコロッケ 1,000 (1,100)
追加1ピース 500 (550)

ムール貝の白ワイン蒸し 1,600 (1,760)

前菜9種盛り合わせ 2,800 (3,080)

イタリア産ハム、生ハム、サラミの盛り合わせ 2,800 (3,080)
(パルマ産プロシュート、プロシュートコット、コッパ
サラミピカンテ、牛肉のプレザオラ) Small Size 1,960 (2,156)

5種のチーズ盛り合わせ 1,800 (1,980)
(トリュフのペコリーノ、パルミジャーノ、タレツジョ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノクロカンテ)

ZUPPA

ピリ辛トマトのスープ 900 (990)
CUP 650 (715)

※価格は本体価格（税込価格）表記です。

PASTA

 たっぶり北海道産生ウニのクリームソース スパゲッティ 3,200 (3,520)

黒トビコとイカの漁師風あっさりスパゲッティ 1,800 (1,980)

アマトリチャーナ ブカティーニ 1,800 (1,980)
～パンチェッタ、玉ねぎ、パルミジャーノレッチャーノのトマトソース～

イカ墨のピリ辛まつ黒スパゲッティ 1,600 (1,760)

フレッシュトマトと水牛モッツアレラのスパゲッティ 1,700 (1,870)

ぶりぶリエビのペンネアラビアータ 1,600 (1,760)

たっぶり魚介のトマトソース スパゲッティ 2,700 (2,970)

 ズワイガニとズッキーニのクリームソース スパゲッティ 2,400 (2,640)

濃厚卵とトリュフ香るカルボナーラ スパゲッティ 2,000 (2,200)

 サルディーニャ島のカラスミとホタテのスパゲッティ 2,200 (2,420)

天使の海老ペペロンチーノ スパゲッティ 2,300 (2,530)

牛ひき肉ミートソース タリアテッレ 2,000 (2,200)

RISSOTTO

 ※夏季限定たっぶりトリュフのチーズリゾット 2,800 (3,080)

SECONDI

黒毛和牛のルッコラビーフ 5,200 (5,720)

 真鯛のアクアパッツァ 2,700 (2,970)

宮崎県産神楽とりのスキレット焼き 2,800 (3,080)

仔羊 ラムチョップ 3,900 (4,290)

(要予約) 豪快トマホークステーキ 15,000 (16,500)

PIZZA

クアトロ・フォルマッジ  26cm 2,100 (2,310)
30cm 2,900 (3,190)

 オーナーお気に入りピッツァ  26cm 1,800 (1,980)
30cm 2,500 (2,750)

パプリカとズッキーニの夏野菜ピッツァ  26cm 1,700 (1,870)
30cm 2,400 (2,640)

マルゲリータ  26cm 1,400 (1,540)
30cm 1,900 (2,090)

ポルチェリーニお肉好き様用ピッツァ  26cm 2,000 (2,200)
30cm 2,800 (3,080)

ピッツァイオー口の気まぐれピッツァ  26cm 1,700 (1,870)
30cm 2,400 (2,640)

 ナスとトマトのピリ辛ピッツァ  26cm 1,500 (1,650)
30cm 2,100 (2,310)

たことガーリックのピッツァ  26cm 1,400 (1,540)
30cm 1,900 (2,090)

DOLCE

アサイーボウル 1,000 (1,100)

濃厚クラシックプリン 680 (748)

ピアンコ・マンジャーレ 1,000 (1,100)

ティラミス 1,000 (1,100)

ボネ 900 (990)

ジェラート・アフォガート 800 (880)

ジェラート：バニラ/ココナッツ/ラズベリー 600 (660)

KIDS

キッズセットプレート 1,600 (1,760)

コーンスープ
※選択：ボロネーゼ/アルフレッド/くまさんピッツァ
フライドポテト
※選択：バニラ/ココナッツ/ラズベリー

ホームメイド・コーンスープ 700 (770)

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 900 (990)

くまさんマルゲリータ 1,300 (1,430)

ジェラート：バニラ/ココナッツ/ラズベリー 300 (330)

SPARKLING スプマンテ GLASS

マルケーゼ アンティノリ・フランチャコルタ 1,200 (1,320)

品種：シャルドネ、ピノワール、ピノブラン 地域：ロンバルディア
お肉料理にも合う複雑で力強い味わい名門アンティノリが造る
長期熟成フランチャコルタ。

WHITES 白 GLASS

ベネヴェンターノ・ファランギーナ 900 (990)

品種：ファランギーナ 地域：カンパーニャ
等級よりもブドウの品質にこだわった引き締まった酸とミネラルワイン

ソーヴィニヨン ラベラノッテ 1,100 (1,210)

品種：ソーヴィニヨンブラン 地域：フリウリ
ミネラル感たっぷりのフレッシュでアロマティックなワイン

ケットマイヤー・ピノ・ピアンコ 1,200 (1,320)

品種：ピノ・ピアンコ 地域：トレンティーノ
瑞々しく爽やかな青リンゴなどの香りとフルーツの味わい

ブレッド&バター シャルドネ 1,500 (1,650)

品種：シャルドネ 地域：カリフォルニア/アメリカ
フルーツのしっかりとした果実味に、バニラやトースト、はちみつなどの味わい

REDS 赤 GLASS

サン・マーニョ チェザネーゼ 1,000 (1,100)

品種：チェザネーゼ・ダッフィーレ 85%、チェザネーゼ・コムーネ 15%
地域：ラッツォ
濃厚で樽の風味が調和。柔らかくしなやかな酸と旨味がありエレガント

ランゲ ネットピオーロ カッシーナ バラリン 1,200 (1,320)

品種：ネットピオーロ 地域：ピエモンテ
バローロの3つの高級クリュのブドウだけで造る贅沢な果実味溢れる
ランゲ ネットピオーロ

レマッキオーレ ボルゲリ ロッソ 1,400 (1,540)

品種：メルロー 地域：トスカーナ
フレッシュさ香りの華やかさが際立つ赤ワイン

キアンティ・クラシコ D.O.C.G パルゴロ 2018 1,600 (1,760)

品種：サンジョベーゼ85%メルロ15% 地域：トスカーナ
肉料理、トマトベースのお料理に良く合う。
しっかりとタンニンと甘みのある木の香りが魅力

オー・ボン・クリマ ピノ・ノアール 1,600 (1,760)

品種：ピノ・ノアール 地域：カリフォルニア/アメリカ
ブラックチェリーとスパイスの香りを感じられるワイン



ITALIAN BEER イタリアン・ビール

ペローニ・ナストロ・アズーロ 800 (880)
No.1プレミアムイタリアン (ボトル)

モレッティ・ラ・ロッサ 900 (990)
カラメルのごまめと麦芽の香、Alc強めの琥珀ビール

メナブレア1846ピラ・ブロンダ 1,000 (1,100)
ワールドビール・チャンピオンシップ金賞

COCKTAILS カクテル

マルガリータ 800 (880)

モヒート 750 (825)

ハワイアンブルー 950 (1,045)

ピニャコラーダ 1,000 (1,100)

マイタイ 900 (990)

クランベリーサンジェルマン 1,000 (1,100)

カルアミルク 700 (770)

モスコミュール 800 (880)

スプモーニ 700 (770)

ジントニック 700 (770)

アペロールオレンジ 700 (770)

アマール-モンテネグロ 850 (935)

パッサートニック 750 (825)

ダイキリ 800 (880)

WINE COCKTAILS ワインカクテル

白ワインクーラー 750 (825) オペレーター 800 (880)

赤ワインクーラー 850 (935) キティ 1,000 (1,100)

OTHER COCKTAILS その他カクテル

マリブ/テキーラ/カシス/コアントロー 700～ (770～)

ディタ/ジン/ウォッカ/ラム...他

※ 詳しくはスタッフにお尋ねください。

WHISKEY ウイスキー JAPANESE

山崎 900 (990) 響 1,100 (1,210)

山崎12年 2,000 (2,200) 碧 1,100 (1,210)

白州 900 (990) 戸河内 800 (880)

知多 800 (880)

SCOTCH

マッカラン 1,500 (1,650) ラフロイグ 1,000 (1,100)

グレンリベット 800 (880) バランタイン 1,000 (1,100)

シーバス 800 (880) ジョニーウォーカーBlue 3,000 (3,300)

BOURBON

エヴァンウィリアムズ 1,400 (1,540) ワイルドターキー 700 (770)

ベーシルハイデン 900 (990) ウッドフォード 800 (880)

ベイカーズ 1,100 (1,210) ブラントン 900 (990)

GRAPPA / CONGAC

グラッパスペルス 1,400 (1,540) レミーマルタン 1,000 (1,100)

グラッパバリーリ
ディ サッシカイア 2,200 (2,420) カミュ 900 (990)

ヘネシー 2,000 (2,200)

NO ALCOHOL WINE ノンアルコールワイン

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)

泡ピエールゼロ200ml ボトル 1,200 (1,320)

NO ALCOHOL BEER ノンアルコールビール

アサヒドライゼロ 500 (550)

MINERAL WATER ミネラルウォーター

サンペレグリノ ガスあり 400 (440)

アクアパンナ ガスなし 400 (440)

FRUITS JUICE フルーツジュース

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)

TROPICAL MOCKTAILS トロピカルモクテル

サンセットビーチ 850 (935)

トロピカルアイ스티ー 700 (770)

マジックアイランド 900 (990)

プリティーインピンク 850 (935)

ハワイアンブルー 650 (715)

ピニャコラーダ 750 (825)

THIRST QUENCHERS ソフトドリンク

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
(ストロベリー/パッションフルーツ/レモン) 450 (495)

コーラ 400 (440)

ジンジャーエール(甘口/辛口) 400 (440)

紅茶(ICE/HOT) 400 (440)

ティーフォルテの紅茶セット 650 (715)

CAFE カフェ

エスプレッソ 450 (495)

アメリカーノ 450 (495)

ラテ 580 (638)

アイスラテ 650 (715)

カプチーノ 580 (638)

※価格は本体価格(税込価格)表記です。

ボトルワインは別紙メニューで
ご覧いただけます。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

Lunch Speciale

¥3,200 (¥3,520)

下記の3つのセクションからお好きなメニューを1品ずつお選びください。

ANTIPASTO & INSALATA

前菜の盛り合わせ

彩り野菜のガーデンサラダ / ルッコラと生ハムの直球サラダ

トマトと最高級水牛モッツァレラチーズのカプリ風サラダ / いろいろ有機野菜のバーニャカウダ・アランチーノスタイル

PASTA

又は

PIZZA

たっぷり北海道産生ウニのクリームソーススパゲティ
+¥1,000 (+¥1,100)

たっぷり魚介のトマトソース スパゲッティ

サルディーニャ島のカラスミとホタテのスパゲッティ

アマトリチャーナ ブカティーニ

ズワイガニとズッキーニのクリームソーススパゲティ

夏季限定！トリュフとボロネーゼのタリアテッレ
+¥1,000 (+¥1,100)

°
°
°
°
°
°
°

マルゲリータ

カプリチョーザ 具沢山気まぐれピッツァ

ポルチェリーニお肉好き様用ピッツァ

タコとガーリックのピッツァ

オーナーお気に入りピッツァ

クアトロ・フォルマッジ
トリュフ追加 +¥1,000 (+¥1,100)

SECONDO

追加料金で選択頂けます

鮮魚のソテー 香草ソース
+¥1,800 (+¥1,980)

黒毛和牛を使ったランチ限定のルッコラビーフ
+¥2,500 (+¥2,750)

DOLCE

アサイーボウル / クラシックプリン / ティラミス
ボネ アマレットィのココアプリン / ジェラート・アフォガート
ジェラート (バニラ/ココナッツ/ラズベリー&ストロベリー)

TEA&ILLY COFFEE

紅茶 (HOT/ICE) 又は ドリップコーヒー (HOT/ICE)

エスプレッソ +¥150 (¥165) / カプチーノ +¥300 (¥330)

ラテ +¥300 (¥330) / アイスラテ +¥370 (¥407)

※価格表記は本体価格 (税込価格) です。

COURSE

アランチーノ ディナーコース

¥7,500 (¥8,250)

1名様よりご注文いただけます

※各セレクションよりお好きな一皿をお選びください

ANTIPASTO -A-

バーニャカウダ アランチーノスタイル

・
蛸のカルパッチョ

・
トマトと最高級水牛モッツアレラチーズのカプリ風サラダ

ANTIPASTO -B-

天使のエビのガーリックシュリンプ

・
ピリ辛トマトのスープ

・
アランチーニ ライスコロッケ 1ヶ

PRIMO

北海道産生うにのクリームソース スパゲティ

・
サルディーニャ島のカラスミとホタテのスパゲッティ

・
夏季限定！トリュフとボロネーゼのタリアテッレ

SECONDO

鮮魚のソテー 香草ソース

・
黒毛和牛リブロースのタリアータ

DOLCE

ビアンコ・マンジャーレ

・
ティラミス

TEA&ILLY COFFEE

エスプレッソ / アメリカーノ / 紅茶 HOT

カフェラテ / カプチーノ 各 +¥150 (¥165)

アイ斯拉テ +¥220 (¥242)

※価格は本体価格 (税込価格) です。

COURSE

アランチーノ シェアコース

¥9,000 (¥9,900)

2~3名様でシェアしてお楽しみいただけるコースです

ANTIPASTO MISTO

前菜9種の盛り合わせ

PASTA

※パスタをお選びください

たっぷり北海道産生うにのクリームソーススパゲッティ

/

夏季限定！トリュフとボロネーゼのタリアテッレ

PIZZA

※ピッツアをお選びください

マルゲリータ

/

オーナーお気に入りピッツア

/

ナスとトマトのピリ辛ピッツア

/

パプリカとズッキーニの夏野菜ピッツア

DOLCE

ティラミス

※価格は本体価格（税込価格）です。