



Ristorante / Wedding / Cafe / Event



TEL 0957-23-5125

【営業時間】 11:00▶▶▶22:00



築100年に迫る旧十八銀行をリノベしたイタリアンカフェ。通常はリーズナブルで日常遣いしやすいパスタをメインにしたカフェランチ。その重厚な建物を利用したウエディングや、コンサート、イベント、歓送迎会での貸切など様々なシーンに対応いたします。お気軽にお問い合わせください。

LUNCH MENU

ご提供時間 11:00~22:00

17:00 以降 1 ドリンクオーダー制

¥1,300~ (税込 ¥1,430~)

☐ スープ・パスタ set 1,300 円 (税込 1,430 円)

セット内容 | スープ・パスタ・フォカッチャ・ドリンク

☐ 前菜・パスタ set 1,700 円 (税込 1,870 円)

セット内容 | 前菜・パスタ・フォカッチャ・ドリンク

☐ 前菜・スープ どちらも set 1,900 円 (税込 2,090 円)

セット内容 | 前菜・スープ・パスタ・フォカッチャ・ドリンク

NEW



+¥150
橘湾のサーモンのクリームパスタ

NEW



+¥150
小長井産牡蠣のブッタネスカ



自家製パンチェッタのトマトパスタ



諫早産ジビエのラグー

DOLCE MENU

11:00~22:00



TIRAMISU
ティラミス

単品 ¥660-

ドリンクセット ¥1090-



SEMIFREDDO
季節のフルーツのセミフレッド

単品 ¥550-

ドリンクセット ¥990-



TORTA CAPRESE
トルタカプレーゼ (チョコケーキ)

単品 ¥550-

ドリンクセット ¥990-

DINNER COURSE

DINNER TIME 17:00~22:00

¥3,500~ (税込 ¥3,850)



☐ 前菜 ☐ お魚料理 ☐ フォカッチャ ☐ パスタ ☐ メイン ☐ ドルチェ ☐ コーヒー

メインは鶏肉です。豚肉 +¥300/ 牛肉 +¥800 で変更可能

ARCH

ご予約・
お問合せ

0957-23-5125

長崎県諫早市本町 5-1 SEED1931

A LA CARTE (1品料理)



本日のお魚の
カルパッチョ
¥1280

長崎産ジャガイモの
自家製フライドポテト

¥680



長崎牛赤ワイン
煮込み

¥2,500



タリアータ

¥1,980



Pizza

- ピッツアマリナーラ ----- ¥980
- ピッツァマルゲリータ ----- ¥1,100
- 生ハムマルゲリータ ----- ¥1,400

A la carte

- 生ハムサラダ ----- ¥880
- 前菜盛り合わせ (1人前) ----- ¥880
- 諫美豚のレバーペースト ----- ¥590
- スキレットフリッタータ ----- ¥980
- 本日の魚のカルパッチョ ----- ¥1,280
- 切り立て生ハム盛り ----- ¥1,280
- 地ダコとイカのアヒージョ ----- ¥1,180
- 小長井産の牡蠣のアヒージョ ----- ¥1,180

Pasta

- パンチェッタのトマトパスタ ----- ¥1,200
- 小長井産牡蠣のプッタネスカ ----- ¥1,500
- 橘湾のサーモンクリームパスタ ---- ¥1,500

Main

- 長崎県産鶏のレモンバター焼き --- ¥1,280
- 諫美豚の白ワイン煮込み ----- ¥1,580
- 諫美豚のポルケッタ ----- ¥1,980
- 国産牛の赤ワイン煮込み ----- ¥2,500

お料理つき貸切プラン

貸切料
無料

▶ 歓送迎会・同窓会・会社宴会などにおすすめ！

【16:00~22:00】のうち3時間（着席 / 立食どちらもOK）

30名様 ~

✕ ¥5,500~ / 1名様

例 | ビュッフェ形式 ¥5,500~(飲み放題2h付き) コース料理 ¥6,050~(飲み放題2h付き)

高校生以下 ¥4,400- 小学生高学年 ¥3,300 小学生低学年 ¥2,200- 6歳未満 ¥1,000-

結婚式ビュッフェプラン

30名様 ~

✕ ¥8,800~ / 1名様

例 | 会費制 ¥15,000 で新郎新婦にも参列者の方にも安心の料金プランが可能 要相談

会場のみレンタルプラン

平日 ¥55,000

金土日祝 ¥77,000

- ・飲食持込不可（応相談 / 別途持込料）
- ・ドリンクのキャッシュオン（都度払い）対応
- ・軽食やおつまみキャッシュオン（都度払い）対応
- ・飲み放題付きも可（おひとり様 ¥2,200-）
- ・厨房利用希望の場合には別途相談（¥33,000-）

【16:00~22:00】のお時間のうち4時間

終日 ¥143,000 -

オプション ・音響機材一式（¥5,500） ・プロジェクター（PC持込）（¥5,500）
・グランドピアノ（¥5,500） ・個室利用（1,000/1h） ・キッチン利用（要相談）
音響／プロジェクター／グランドピアノ 全てご利用 → セット料金 ¥11,000（通常 ¥16,500相当）

貸切のキャンセルは7日前までにお願いします。【キャンセル料】 6日前～ 50% 前日・当日 100%



Beer

¥660(税込)

HEART LAND BEER
ハートランドビール
ビルスナースタイルの麦芽100%(オールモルト)
非熱処理(生)のプレミアムビール。

焼酎

【芋】黒霧島（ロック / 水割り / ソーダ） ¥550(税込)
【麦】芯枝ゴールド（ロック / 水割り / ソーダ） ¥660(税込)
むぎ焼酎「芯枝」をホワイト・オーク樽に貯蔵し、熟成させた本格焼酎。
樽樽貯蔵により、芳醇で華やかな香りと琥珀色が特徴です。

Gin

〜でんのしん〜
DENNOSHIN
1812年の長崎出島。
オランダ商館長ドゥーアの為に没伝之造った最古の国産ジンを復刻。
通常の3倍量のジュニパーを用いたプレミアムなジン。

日本酒 (Glass)

¥650(税込)

杵の川 樽酒

IWC2019 普通酒部門で「ゴールドメダル」受賞。樽の香りを引き立てる為、
酒自体の香りがおだやかになるよう、味は甘みを残してしっかりとした酸を
つけた。樽香が香るまろやか。

High ball

ハイボール 陸

富士製菓場馬場所(静岡県駿河町)で製造された国産ウイスキー
¥550(税込)

Glass Wine

¥660(税込)

White Wine (白ワイン)

1: マルヴァジア 2023
生産地: イタリア・アブルッツォ州 種類: 白 / 辛口

Rose Wine (ロゼワイン)

2: チェラズオーロ・ダブルツォ 2023
生産地: イタリア・アブルッツォ州 種類: ロゼ / やや甘口

Red Wine (赤ワイン)

3: モンテプルチアーノ・ダブルツォ 2023
生産地: イタリア・アブルッツォ州 種類: 赤 / 辛口(フルボディ)

Soft Drink

¥500(税込)

オレンジジュース カルピス 炭酸水
ウーロン茶 アイスコーヒー
グレープフルーツ ホットコーヒー
和紅茶 ほうじ茶

サワー

氷結レモンサワー

イタリアシチリア島で収穫されたレモンを主に使用した、みずみずしくスッキリ爽快なおいしさ。
¥550(税込)

ノンアルコール

Non Alcohol Beer

ノンアルコールビール

カシスソーダ
カシスオレンジ
マンゴーオレンジ
ピーチフィズ
ファジーネーブル
ピーチウーロン

Cock Tail

¥660(税込)

ブルドッグ
スクリュドライバー
カシスソーダ
カシスオレンジ
カシスグレープ
カンパリソーダ
スプモーニ
カンパリオレンジ
カンパリグレープ
カシスウーロン



ボトルワインも豊富にご準備