

海の食堂
BAY ARCE

Menu

静かな海、荒々しい海、漁で賑う港や、大型客船を出迎える港。

1年を通し表情を変えるクルーズターミナル。

海の食堂BAY ARCEでは、そんな景色とともに、

自慢の県内外の食材を使った料理でおもてなしいたします。

シーズンごとに異なる「旬」の味と「旬」の景色を

ごゆっくりお楽しみください。

DRINK MENU

ALL TIME 終日

LEMONADE



T グリーンティー
レモネード
600yen
Green tea lemonade



T ブルーハワイ
レモネード 600yen
Blue hawaii lemonade



T スタンダード
レモネード 600yen
Lemonade



T ベリーチェリー
レモネード 600yen
Berry cherry lemonade

テイクアウト専用の
パックドリンクも
おすすめ!



T コーヒー (hot/ice) Coffee	500yen
ドRAFTコーヒー Draft coffee	600yen
T カフェラテ (hot/ice) Café latte	580yen
T カプチーノ (hot/ice) Cappuccino	580yen
T キャラメルラテ (hot/ice) Caramel latte	600yen
T チョコレートラテ (hot/ice) Chocolate latte	600yen
T 加賀紅茶 (hot/ice) Kaga tea	550yen
T ロンネフェルト紅茶 [6種] (hot/ice) Ronnefeldt tea	600yen
T オーガニックアイスティー (ice) Organic Iced tea	550yen
T 加賀棒茶 (hot/ice) Kaga stem tea	550yen
T コーラ Coca cola	500yen
T ジンジャエール Ginger ale	500yen
T カルピス / カルピスソーダ Calpis/Calpis soda	500yen
T メロンソーダ Melon soda	500yen
T 100%オレンジジュース Orange juice	500yen
T ウーロン茶 (ice) Oolong tea	500yen



T おいり
コーラフロート
Cola float
650yen



T おいり
メロンクリーム
ソーダ
Melon soda float
650yen



T 金沢柚子みつ
ソーダ
Yuzu soda
600yen



T 健康黒酢
トニック
Honey black
vinegar tonic
600yen

T ご当地 里海サイダー "Sato Umi" salty soda	550yen
T ご当地 塩サイダー Salty soda	550yen
T ご当地 青のしずく Blueberry soda	550yen
T ご当地 すいか姫【季節限定】 Watermelon soda	550yen



Coffee



Draft coffee



Caramel latte



Chocolate latte

アルコール

T 生ビール (アサヒスーパードライ) Draft beer	650yen
T 金澤麦酒 (地ビール) Kanazawa Craft beer	900yen
T ペローニ Peroni 苦みと柑橘類のスパイシーな香りが爽やかな、 プレミアムイタリアンビール。	700yen
T ハイネケン Heineken	700yen

T 赤ワイン / 白ワイン Glass of Red / White wine	各 650yen
T ハイボール Highball	650yen
T ジントニック Gin and Tonic	650yen
T マリブコーク Malibu coke	650yen
T 加賀梅酒ソーダ Plum wine soda	650yen
T ノンアルコール アサヒドライゼロ Non-alcoholic beer	550yen

※価格は全て税込

※ **T** マークの商品は TAKE OUT 可能

※アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください
If you have any allergies, please let the service staff.

DESSERT MENU

ALL TIME 終日



バナナアート
Banana split
1,200yen
バナナをイルカに見立てた、
フルーツたっぷりの愛らしいデザートプレート。



五郎島金時のムース 900yen
Sweet potato mousse with sweet potato ice cream
特産品の五郎島金時を、口どけなめらかなムースに仕上げました。



**バゲット
フレンチトースト**
French bread toast
with berry sauce,
honey, and vanilla
ice cream
850yen
自家製バゲットを
アパレイユに漬け込み、
こんがりフレンチトーストに。

**大納言入り
棒茶プリン**
Kaga stem tea
pudding and jelly
with Azuki beans
and meringue
on the side
850yen

加賀棒茶を使った、
香り豊かな濃厚プリン。
お茶請けにムラングを添えて…



T **ベイアルセパフェ**
800yen
Bay Arce parfait
(Soda jelly and salt
soft serve ice cream)

爽やかなゼリーと
甘じょっぱい塩ソフトが
コラボした自慢のパフェ。



T **ベリーパフェ**
800yen
Berry berry parfait

濃厚なソフトの上に、
甘酸っぱいベリー
ソースをたっぷりか
けました。



T **和風パフェ**
800yen
"Japanese style parfait
(Red beans paste, sweet
potato, rice dumplings
and vanilla ice cream with
black honey.)"
大学芋や白玉に小豆など、
みんなが大好きな和の
スイーツをトッピング!



T **ソフトクリーム** **500yen**
Vanilla cone
とっても濃厚なミルク味!

T **海の塩ソフトクリーム**
Salty vanilla cone **550yen**
ブルーの色もかわいい塩ソフト。

T **MIX ソフトクリーム**
Mixed cone
(Vanilla and salty vanilla)
550yen

T **醤油ソフトクリーム**
Vanilla cone, topping with soy
sauce **550yen**
大野醤油を使った香ばしい味わい。

ケーキ各種 (スタッフにお尋ね下さい)

KIDS MENU



T **お子さまランチ BOX**
(ジュースとクッキー付)
Kids lunch box.(side with orange juice and
cookies) **800yen**
お子様が大好きなハンバーグやポテト・ミニ
バゲットサンドをボックスに詰め込みました。

※小学生以下のお子様の特別メニューです。

※価格は全て税込
※ **T** マークの商品は TAKE OUT 可能
※アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください
If you have any allergies, please let the service staff.

FOOD MENU

10:00~11:00 L.O.

SAND

ハンズ



シュリンプロールサンド 1,000yen
Shrimp and coriander with sweet chili sauce
シュリンプロールに大根なますや
パクチーを加えた、パインミー風のサンド。



ローストビーフサンド 1,100yen
Roasted beef sandwich
しっとりやわらかく仕上げたローストビーフに、
自家製ロービーソースをかけて。



サバサンド 1,000yen
Mackerel sandwich
スモークしたサバの身をほぐし
マヨネーズで和え、たっぷりサンドしました。

SALAD

サラダ



海の幸サラダ

海の幸サラダ 1,100yen
Seafood salad

生ハムのシーザーサラダ 980yen
Caesar salad

ツナとタブレのサラダ 900yen
Tuna and Taboule salad

SOUP

スープ



五郎島金時クリームスープ

五郎島金時クリームスープ 600yen
Sweet potato cream soup



甘海老のトマトスープ

甘海老のトマトスープ 600yen
Sweet shrimp and tomato bisque soup

貝だくさんクラムチャウダー 600yen
Clam chowder



※価格は全て税込

※ **T**マークの商品は TAKE OUT 可能

※アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください
If you have any allergies, please let the service staff.

CAKE MENU

ALL TIME 終日
お持ち帰りも出来ます



ストロベリーショート
Strawberry short cake
680 yen



モンブランカップ
Mont Blanc
580 yen



ショコラ
Chocolate cake
560 yen



レアチーズケーキ
Rare cheese cake
540 yen



ベリーベリー
タルト
Berry tart
640 yen



シュークリーム
Cream puff
320 yen


















バナナパイ
Banana pie
540 yen




シフォンサンド
Chiffon
580 yen

※本日の味はスタッフに
お尋ねください

 コーヒー (hot/ice) Coffee	500 yen
ドラフトコーヒー Draft coffee	600 yen
 カフェラテ (hot/ice) Café latte	580 yen
 カプチーノ (hot/ice) Cappuccino	580 yen
 キャラメルラテ (hot/ice) Caramel latte	600 yen
 チョコレートラテ (hot/ice) Chocolate latte	600 yen
 加賀紅茶 (hot/ice) Kaga tea	550 yen
 ロンネフェルト紅茶 [6種] (hot/ice) Ronnefeldt tea	600 yen
 オーガニックアイスティー (ice) Organic Iced tea	550 yen
 加賀棒茶 (hot/ice) Kaga stem tea	550 yen
 コーラ Coca cola	500 yen
 ジンジャエール Ginger ale	500 yen
 カルピス / カルピスソーダ Calpis/Calpis soda	500 yen
 メロンソーダ Melon soda	500 yen
 100%オレンジジュース Orange juice	500 yen
 ウーロン茶 (ice) Oolong tea	500 yen



※価格は全て税込
※  マークの商品は TAKE OUT 可能
※アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください
If you have any allergies, please let the service staff.

LUNCH BUFFET

11:00~14:00 L.O.

※写真はイメージです



ベリアルセランチ 2,100yen

Bay Arce lunch

前菜ビュッフェ

Buffet



魚介や加賀野菜、旬の食材をふんだんに使った、種類豊富なビュッフェをお楽しみ下さい。お好みのメイン料理をお選びいただけます。

※前菜ビュッフェはセルフサービスとなっております。ご自由にお取りください。※ランチビュッフェをご注文されていない方とのお取り分けはご遠慮ください。Please help yourself to our appetizer buffet. Please don't share with guests who don't order the lunch buffet.

好きなメイン1皿 Maindish



本日のパスタ
Today's pasta

本日のライスプレート
Today's rice



シーフード
ハントライス
Omelette with ketchup rice
topped with fried blowfish.
+200yen



ブイヤベース
Bouillabaisse
+500yen



牛サーロイン
Grilled beef sirloin steak
+1,200yen

お子様ビュッフェ(3歳~小学生)

Kids buffet

前菜ビュッフェのみ

100yen×お子さまの年齢

Child's age



ドリンクセット + 300yen

Drink set

- ・コーヒー (hot/ice) ・紅茶 (hot/ice) ・ウーロン茶
Coffee Tea Oolong tea
- ・オレンジ ・メロンソーダ ・コーラ ・ジンジャエール
Orange juice Melon soda Coca cola Ginger ale
- ・カルピス ・カルピスソーダ
Calpis Calpis soda

からお選びください。

ドリンク+デザートセット + 600yen

Drink & Dessert set

- ・ミニフルーツパフェ ・季節のデザート
Fruit parfait Seasonal desserts
- ・チョコレートブラウニー
Chocolate brownies

からお選びください。

※ドリンクは左記からお選び下さい。

※価格は全て税込

※アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください If you have any allergies, please let the service staff.

FOOD MENU

11:00~20:00 L.O.

SALAD



海の幸サラダ

海の幸サラダ 1,100yen
Seafood salad

生ハムのシーザーサラダ 980yen
Ceasar salad

ツナとタブレのサラダ 900yen
Tuna and Taboule salad

サラダ

SOUP



五郎島金時クリームスープ

五郎島金時クリームスープ 600yen
Sweet potato cream soup

甘海老のトマトスープ 600yen
Sweet shrimp and tomato bisque soup

具たくさんクラムチャウダー 600yen
Clam chowder

スープ



甘海老のトマトスープ



イカのセモリナ粉フリット 700yen
Fried squid
セモリナ粉でさっくり揚げました。



チキンのセモリナ粉フリット 650yen
Fried chicken
スイートチリソースをディップして。



ポテトフライ 550yen
French fries
お子様も大好きな揚げたてポテト!



県産フグのフライ 750yen
~自家製タルタル添え~
Fried blowfish
特産品のフグをジューシーなフライに!



甘海老のセモリナ粉フリット 750yen
Sweet shrimp fritters
甘海老をおつまみ感覚で!



自家製ピクルス 550yen
Pickles
加賀野菜をピクルスに。

※価格は全て税込
※  マークの商品は TAKE OUT 可能
※アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください
If you have any allergies, please let the service staff.

FOOD MENU

14:00~20:00 L.O.

PASTA



能登のアンチョビ (コンカイワシ) ペペロンチーノ
Anchovy peperoncino **1,450yen**
石川の名物であるこんか漬けにしたイワシがアクセントになったひと皿。



イカスミを練り込んだボンゴレパスタ
Squid ink spaghetti with vongore bianco **1,600yen**
あさりの旨味がギュッと詰まった、南イタリアの伝統料理。



魚介たっぷりペスカトーラ
Pescatora **1,800yen**
魚介のエキスたっぷりの、トマトソースベースの Pasta。

RICE



フグのフライのせ!金沢名物シーフードハントンライス
Omelette with ketchup rice topped with fried blowfish. **1,450yen**
金沢のご当地グルメであるハントンを、ベリアルセ風にアレンジ!



牡蠣とタラのリゾット
Oyster and cod risotto **1,400yen**
牡蠣とタラの旨味を吸ったお米をアルデンテに仕上げました。

グリーンカレー **1,250yen**
Green curry
程よい辛さが後引く味わい。

シーフードピラフ **1,300yen**
Seafood pilaf
具だくさんのピラフは、お子さまにも人気!

ライス

SAND



シュリンプロールサンド
Shrimp and coriander with sweet chili sauce **1,000yen**
シュリンプロールに大根なますやパクチーを加えた、バインミー風のサンド。



ローストビーフサンド
Roasted beef sandwich **1,100yen**
しっとりやわらかく仕上げたローストビーフに、自家製ロービーソースをかけて。



サバサンド
Mackerel sandwich **1,000yen**
スモークしたサバの身をほぐしマヨネーズで和え、たっぷりサンドしました。

ハンズ

※価格は全て税込

※ **T** マークの商品は TAKE OUT 可能

※アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください
If you have any allergies, please let the service staff.

RECOMMENDED

14:00~20:00 L.O.



その日獲れたお魚のアクアパッツァ
Acqua Pazza **2,000yen**
魚介類をトマトとオリーブオイルなどと
一緒に煮込んだナポリ料理



ステーキプレート
Grilled beef sirloin steak **2,800yen**
ビーフステーキと野菜の盛り合わせ



いしる入り
海の幸ブイヤベース (バゲット付き)
Bouillabaisse with baguette **2,100yen**
とれたての魚介類を香味野菜で煮込んだ
フランスの漁師鍋



アサリとムール貝の白ワイン蒸し
Steamed clam and mussel cooked in white wine **980yen**
旨味たっぷりのスープも絶品!



ソーセージとチョリソー盛り合わせ
Assorted Chorizo and fried potato **850yen**
2種類のウインナーとポテトフライの盛り合わせ



前菜盛り合わせ
Assorted appetizer **950yen**
いろいろ楽しめるスペシャルな一皿



タコのソテーガルシア風
Sauteed octopus Galician style **900yen**
スペイン料理のタパスの定番。
タコのぷりぷりとした食感と香辛料でビールが進みます。



アサリとタラのパエリア
Clam and cod paella **2,000yen**
アサリとタラの旨味たっぷりのパエリアです。



シーフードパエリア
Seafood paella **2,100yen**
魚介の旨味たっぷりの具たくさんパエリアは彩り豊か!

※価格は全て税込
※  マークの商品は TAKE OUT 可能
※アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください
If you have any allergies, please let the service staff.



飲み放題 90分 All you can drink for 90 min 2,500yen

生ビール (アサヒスーパードライ)
Asahi super dry beer

ワイン (白・赤)
Glass of wine (white or red)

ハイボール / レモンサワー / ピーチウロン
Highball Lemon sour peach oolong

ジントニック / カシスオレンジ / カシスソーダ
Gin tonic Cassis orange Cassis soda

ウォッカトニック / スクリュードライバー
Vodka tonic Screwdriver

コーラ / メロンソーダ / ウーロン茶 / オレンジ
Coca cola Melon soda Oolong tea Orange juice

ジンジャーエール / カルピス / カルピスソーダ
Ginger ale Calpis Calpis

飲み放題 90分 + 地ビール&地酒 3,000yen

All you can drink for 90 min + craft beer & local sake

左記メニューに加えて、

金澤麦酒 (地ビール)/ 本日の地酒もお選びいただけます



小規模醸造所でありながら、自家培養で毎回新しく立ち上げるビール酵母をはじめとした、こだわり抜いた製造工程が生む、一点の曇りもない水晶玉のような金澤麦酒。一杯一杯の豊かな香りと深いコクをお楽しみください。



寒冷な気候、日本三名山のひとつに数えられる霊峰白山に源を発する手取川をはじめとする地下水脈、そして酒造好適米「五百万石」の産地と、名酒を生む好条件が揃う石川県の地酒。金沢港を眺めながらお楽しみください。


**FREE
Wi-Fi**

ID

IODATA-bfd390-5G

pass word

1326 9178 53361



海の食堂

BAY ARCE

海の食堂 BAY ARCE ベイアルセ

10:00 - 21:00

Lunch **11:00 - 14:00**

Last order **20:00 (food)**
20:30 (drink)

月曜定休