

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!



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

<b>T</b> ご当地 里海サイダー "Sato Umi" salty soda	550yen
<b>T</b> ご当地 塩サイダー Salty soda	550yen
<b>T</b> ご当地 青のしずく Blueberry soda	550yen
<b>T</b> 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

<b>T</b> 生ビール (アサヒスーパードライ) Draft beer	650yen
<b>T</b> 金澤麦酒 (地ビール) Kanazawa Craft beer	900yen
<b>T</b> 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
<b>T</b> ハイネケン Heineken	700yen

<b>T</b> 赤ワイン / 白ワイン Glass of Red / White wine	各 650yen
<b>T</b> ハイボール Highball	650yen
<b>T</b> ジントニック Gin and Tonic	650yen
<b>T</b> マリブコーク Malibu coke	650yen
<b>T</b> 加賀梅酒ソーダ Plum wine soda	650yen
<b>T</b> 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



レアチーズケーキ  
Rare cheese cake  
540 yen  
季節によって  
フルーツが変わります



ショコラ  
Chocolate cake  
560 yen



バナナパイ  
Banana pie  
540 yen



シュークリーム  
Cream puff  
320 yen


















ベリーベリー  
タルト  
Berry tart  
640 yen




抹茶タルト  
Greentea tart  
640 yen



さつまいもパイ  
Sweet potato pie  
680 yen

	コーヒー (hot/ice) Coffee	500 yen
	ドRAFT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.

# BAYARCE LUNCH

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

### 前菜盛合わせ

Assorted appetizers plate



魚介や加賀野菜、旬の食材を使った種類豊富な前菜と  
サラダ・スープ・パン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。

※サラダ・スープ・パンビュッフェはセルフサービスとなっております。  
※ベリアルセランチ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

### サラダ・スープ・パンビュッフェ Salad・Soup・Bread Buffet



### お好きなメイン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

OR



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

OR



ブイヤベース  
Bouillabaisse  
+500yen

OR



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

### ドリンクセット

Drink set

+ 300yen

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

からお選びください。

### ドリンク+デザートセット

Drink & Dessert set

+ 600yen

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

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

**貝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  
具たくさんピラフは、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 / ピーチウーロン  
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。



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