

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 (税込 660)  
Green tea lemonade



**T** ブルーハワイ  
レモネード 600yen (税込 660)  
Blue hawaii lemonade



**T** スタンダード  
レモネード 573yen (税込 630)  
Lemonade



**T** ベリーチェリー  
レモネード 600yen (税込 660)  
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) 482yen (税込 530)  
Coffee
- T** ドラフトコーヒー 573yen (税込 630)  
Draft coffee
- T** カフェラテ (hot/ice) 554yen (税込 610)  
Café latte
- T** カプチーノ (hot/ice) 554yen (税込 610)  
Cappuccino
- T** キャラメルラテ (hot/ice) 573yen (税込 630)  
Caramel latte
- T** チョコレートラテ (hot/ice) 573yen (税込 630)  
Chocolate latte
- T** 加賀紅茶 (hot/ice) 527yen (税込 580)  
Kaga tea
- T** ロンネフェルト紅茶 [6種] (hot/ice) 573yen (税込 630)  
Ronnefeldt tea
- T** オーガニックアイスティー (ice) 527yen (税込 580)  
Organic iced tea
- T** 加賀棒茶 (hot/ice) 527yen (税込 580)  
Kaga stem tea
- T** コーラ 482yen (税込 530)  
Coca cola
- T** ジンジャエール 482yen (税込 530)  
Ginger ale
- T** カルピス / カルピスソーダ 482yen (税込 530)  
Calpis/Calpis soda
- T** メロンソーダ 482yen (税込 530)  
Melon soda
- T** 100%オレンジジュース 482yen (税込 530)  
Orange juice
- T** ウーロン茶 (ice) 482yen (税込 530)  
Oolong tea



**T** おいり  
コーラフロート  
627yen (税込 690)



**T** おいり  
メロンクリーム  
ソーダ  
627yen (税込 690)



**T** 金沢柚子みつ  
ソーダ  
573yen (税込 630)



**T** 健康黒酢  
トニック  
573yen (税込 630)

- T** ご当地 里海サイダー 636yen (税込 700)  
"Sato Umi" salty soda
- T** ご当地 塩サイダー 636yen (税込 700)  
Salty soda
- T** ご当地 青のしずく 636yen (税込 700)  
Blueberry soda
- T** ご当地 すいか姫【季節限定】 636yen (税込 700)  
Watermelon soda



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) 627yen (税込 690)  
Draft beer
- T** 金澤麦酒 (地ビール) 845yen (税込 930)  
Kanazawa Craft beer
- T** ペローニ Peroni 745yen (税込 820)  
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。
- T** ハイネケン Heineken 745yen (税込 820)

- T** 赤ワイン / 白ワイン 各 627yen (税込 690)  
Glass of Red / White wine
- T** ハイボール 600yen (税込 660)  
Highball
- T** ジントニック 600yen (税込 660)  
Gin and Tonic
- T** マリブコーク 600yen (税込 660)  
Malibu coke
- T** 加賀梅酒ソーダ 600yen (税込 660)  
Plum wine soda
- T** ノンアルコール アサヒドライゼロ 591yen (税込 650)  
Non-alcoholic beer

※価格表示は税抜き価格です。カッコ内は店内飲食時の価格となり、テイクアウト時の税率は異なります  
All listed prices are excluding tax.

※ **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

**1,182yen** (税込 1,300)

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** 845yen (税込 930)

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

**800yen** (税込 880)

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

**800yen** (税込 880)

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**  
745yen (税込 820)

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**  
745yen (税込 820)

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**  
745yen (税込 820)

"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 (税込 550)

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 545yen (税込 600)

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)  
545yen (税込 600)

**T** **醤油ソフトクリーム**  
Vanilla cone, topping with soy  
sauce 545yen (税込 600)

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** (税込 880)

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。

※価格表示は税抜き価格です。カッコ内は店内飲食時の価格となり、テイクアウト時の税率は異なります  
All listed prices are excluding tax.

※ **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**  
1,136yen (税込 1,250)

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**  
1,182yen (税込 1,300)

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**  
1,045yen (税込 1,150)

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**  
1,027yen (税込 1,130)

Seafood salad  
**生ハムのシーザーサラダ** 900yen (税込 990)

Ceasar salad  
**ツナとタブレのサラダ** 845yen (税込 930)

Tuna and Taboule salad

SOUP

スープ



**五郎島金時クリームスープ**  
591yen (税込 650)

Sweet potato cream soup  
**甘海老のトマトスープ** 591yen (税込 650)

Sweet shrimp and tomato bisque soup  
**貝だくさんクラムチャウダー** 618yen (税込 680)

Clam chowder



甘海老のトマトスープ



※価格表示は税抜き価格です。カッコ内は店内飲食時の価格となり、テイクアウト時の税率は異なります  
All listed prices are excluding tax.

※ **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 (税込 748)



レアチーズケーキ  
Rare cheese cake  
520 yen (税込 572)  
季節によって  
フルーツが変わります



ショコラ  
Chocolate cake  
630 yen (税込 693)



バナナパイ  
Banana pie  
540 yen (税込 594)



シュークリーム  
Cream puff  
330 yen (税込 363)



シフォンサンド  
Ciffon sand  
630 yen (税込 693)



ベリーベリー  
タルト  
Berry tart  
630 yen (税込 693)



パイナップルタルト  
Pineapple tart  
630 yen (税込 693)



コーヒーゼリー  
Coffee jelly  
480 yen (税込 528)




能登ひかりっ娘ロール  
Strawberry roll cake  
500 yen (税込 540)

 コーヒー (hot/ice) Coffee	482yen (税込 530)
ドRAFTコーヒー Draft coffee	573yen (税込 630)
 カフェラテ (hot/ice) Café latte	554yen (税込 610)
 カプチーノ (hot/ice) Cappuccino	554yen (税込 610)
 キャラメルラテ (hot/ice) Caramel latte	573yen (税込 630)
 チョコレートラテ (hot/ice) Chocolate latte	573yen (税込 630)
 加賀紅茶 (hot/ice) Kaga tea	527yen (税込 580)
 ロンネフェルト紅茶 [6種] (hot/ice) Ronnefeldt tea	573yen (税込 630)
 オーガニックアイスティー (ice) Organic Iced tea	527yen (税込 580)
 加賀棒茶 (hot/ice) Kaga stem tea	527yen (税込 580)
 コーラ Coca cola	482yen (税込 530)
 ジンジャエール Ginger ale	482yen (税込 530)
 カルピス / カルピスソーダ Calpis/Calpis soda	482yen (税込 530)
 メロンソーダ Melon soda	482yen (税込 530)
 100% オレンジジュース Orange juice	482yen (税込 530)
 ウーロン茶 (ice) Oolong tea	482yen (税込 530)



※価格表示は税抜き価格です。カッコ内は店内飲食時の価格となり、テイクアウト時の税率は異なります  
All listed prices are excluding tax.

※  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 2,091yen (税込 2,300)

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

+

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  
ハントンライス  
Omelette with ketchup rice  
topped with fried blowfish.  
+200yen  
(税込 220)

or



ブイヤベース  
Bouillabaisse  
+500yen  
(税込 550)

or



牛サーロイン  
Grilled beef sirloin steak  
+1,200yen  
(税込 1,320)

## ドリンクセット + 300yen (税込 330)

Drink set

- ・ 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。



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 (税込 880)

※小学生以下のお子様の特別メニューです。

## ドリンク+デザートセット

Drink & Dessert set

+ 600yen (税込 660)

- ・ 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。

※価格表示は税抜き価格です。  
All listed prices are excluding tax.

※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** 1,027yen (税込 1,130)  
Seafood salad

**生ハムのシーザーサラダ** 900yen (税込 990)  
Ceasar salad

**ツナとタブレのサラダ** 845yen (税込 930)  
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** 591yen (税込 650)  
Sweet potato cream soup

**甘海老のトマトスープ** 591yen (税込 650)  
Sweet shrimp and tomato bisque soup

**貝たくさんクラムチャウダー** 618yen (税込 680)  
Clam chowder

スープ



甘海老のトマトスープ



T

**イカのセモリナ粉フリット**  
Fried squid **645yen** (税込 710)  
セモリナ粉でさっくり揚げました。



T

**チキンのから揚げ**  
Fried chicken **618yen** (税込 680)  
スイートチリソースをディップして。



T

**ポテトフライ**  
French fries **545yen** (税込 600)  
お子様も大好きな揚げたてポテト!



T

**県産フグのフライ**  
~自家製タルタル添え~  
Fried blowfish **709yen** (税込 780)  
特産品のフグをジューシーなフライに!



T

**甘海老のセモリナ粉フリット**  
Sweet shrimp fritters **709yen** (税込 780)  
甘海老をおつまみ感覚で!



**自家製ピクルス**  
Pickles **527yen** (税込 580)  
加賀野菜をピクルスに。

※価格表示は税抜き価格です。カッコ内は店内飲食時の価格となり、テイクアウト時の税率は異なります  
All listed prices are excluding tax.

※ 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

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 **1,345yen (税込1,480)**  
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 **1,500yen (税込1,650)**  
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 **1,682yen (税込1,850)**  
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. **1,345yen (税込1,480)**  
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 **1,300yen (税込1,430)**  
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** **1,145yen (税込1,260)**  
Green curry  
程よい辛さが後引く味わい。

**シーフードピラフ** **1,200yen (税込1,320)**  
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 **1,136yen (税込1,250)**  
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 **1,182yen (税込1,300)**  
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 **1,045yen (税込1,150)**  
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

※価格表示は税抜き価格です。カッコ内は店内飲食時の価格となり、テイクアウト時の税率は異なります  
All listed prices are excluding tax.

※ **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 **1,864yen**(税込 2,050)

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 **2,636yen** (税込 2,900)

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) **1,964yen** (税込 2,160)

Bouillabaisse with baguette

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

**964yen** (税込 1,060)

旨味たっぷりのスープも絶品!



ソーセージと Chorizo 盛り合わせ

Assorted Chorizo and fried potato

**800yen** (税込 880)

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

**891yen** (税込 980)

いろいろ楽しめるスペシャルな一皿



タコのソテーガリシア風

Sauteed octopus Galician style

**845yen** (税込 930)

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

**1,864yen** (税込 2,050)

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

**1,964yen** (税込 2,160)

魚介の旨味たっぷりの具たくさんパエリアは彩り豊か!

※価格表示は税抜き価格です。カッコ内は店内飲食時の価格となり、テイクアウト時の税率は異なります  
All listed prices are excluding tax.

※ **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.



## 飲み放題 90分 All you can drink for 90 min 2,300yen (税込 2,530)

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 2,764yen (税込 3,040)

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