



Restaurant
Azzurro Mare
Terrace on the Bay



LUNCH BUFFET

2018.1.21 ~ 1.31

BUFFET

ブ ッ フ ェ

前菜／季節のサラダbuffet
パン／ライブキッチン(パルミジャーノリゾット)
シェフ特製デザート
ドリンク／オレンジ・アップル・コーヒー・グレープフルーツ・紅茶 (ICE/HOT)
／季節のデトックスウォーター2種

下記よりメイン料理を1つお選び下さい

生パスタ!

PASTA LUNCH

パスタランチ

・アンコウとオリーブ ケーパーのトマトスパゲティ
・ズワイ蟹とほうれん草のクリームパスタ

¥ 1,480

FISH LUNCH

フィッシュランチ

五島産メカジキグリル 焼きトマトとフヌイユ ライム香る白ワインソース

¥ 1,680

MEAT LUNCH

ミートランチ

牛バラ肉の香草パン粉焼き 焦がしバターソースジャポネ

+1,500円
国産和牛もも肉
の網焼き
愛野産直野菜
トリュフソースで

¥ 1,680

ご褒美ランチ

メイン料理2品のコースメニュー

FULL- COURSE

フルコース

肉料理＋魚料理

¥ 2,200

SPECIAL COURSE

スペシャル

魚料理＋
国産和牛もも肉の網焼き 愛野産直野菜 トリュフソース

¥ 3,700

シニア(65歳以上)200円引き
ご予約ご来店の際にスタッフへお申し付けください

Option menu

RECOMMENDED

本日のパティシエ特製デザート

¥300 詳細はスタッフまで!

フリードリンク90分 生ビール/スパークリングワイン/白G/赤G ¥1,200

Glass menu

ザプレミアムモルツ生ビール ¥700

スパークリングワイン ¥800

本日のワイン白 赤 ¥600

※ その他カクテルも取り揃えております。詳しくはスタッフまで。