



Restaurant
Azzurro Mare
Terrace on the Bay



LUNCH BUFFET

2018.3.21~3.30

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/トルティーヤ)
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・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

・生ハムのプッタネスカ
・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

アトランティックサーモンの香草パン粉焼 オレンジバルサミコサルサ

¥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

+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。