



Restaurant  
Azzurro Mare  
Terrace on the Bay



# LUNCH BUFFET

2019.5.11~5.20

## 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/パエリア)  
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

・白身魚と水菜のソイクリームスパゲティ  
・タイム香るフレッシュトマトのペスカトーレ

¥1,480

FISH  
LUNCH  
フィッシュランチ

鮮魚のポワレ八女茶白ワインソース

¥1,680

MEAT  
LUNCH  
ミートランチ

国産鶏モモ肉のグリル サルサケルダ

+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  
ラクレットチーズ

¥300

¥1500 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。