



Restaurant
Azzurro Mare
Terrace on the Bay



LUNCH BUFFET

2019.9.11～9.20

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/センブリッチェピッツァ)
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
・サーモンインカの日覚め サーモンキャビア フェットチーネ

¥ 1,480

FISH
LUNCH
フィッシュランチ

ノルウェーサーモンロースト 白ワインとマスタードのサルサ

¥ 1,680

MEAT
LUNCH
ミートランチ

国産鶏のグリル キヌアのケッカソース

+1,500円
AUS産牛ヒレ肉の網焼き
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+
AUS牛ヒレ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。