

Restaurant
Azzurro Mare
Terrace on the Bay

DINNER MENU



PREMIUM QUALITY
Course
4,000yen

Amuse
お食事前の一皿

Please choose one article from the appetizer
前菜から1品お選び下さい。

Today's seasonal soup
本日の季節のスープ

Please choose one article from fish or meat dishes
お魚料理またはお肉料理から1品お選び下さい。

Please choose one article from desserts
デザートから1品お選び下さい。

6,000yen

Amuse
お食事前の一皿

Please choose one article from the appetizer
前菜から1品お選び下さい。

Today's seasonal soup with foie gras
本日の温前菜と季節のスープ

Please choose one article from fish or pasta dishes
お魚料理もしくはパスタから1品お選び下さい。

Please choose one article from meat dishes
お肉料理1品お選び下さい。

Please choose one article from desserts
デザートから1品お選び下さい。

★マークからも選べます

8,000yen

Today's seasonal appetizers
シェフお勧め前菜

Today's hot appetizers
本日の温前菜

Today's seasonal soup
本日の季節のスープ

Today's fish dish
シェフお勧めお魚の逸品

Today's Japanese beef dish
シェフお勧め国産牛の逸品

Dessert of the day
本日のデザート

Select Appetizer

Homemade Pate di Campagna
自家製パテ・ディ・カンパーニャ

Seafood Affettato with potherb salsa
鮮魚のアフェッタート 香味野菜のサルサ

Fresh "Burratina" Italian Cheese Caprese Salad
with Berries and Mini-Tomatoes
イタリア産フレッシュチーズ「ブルラティーナ」
ベリーとミニトマトのカプレーゼ仕立て

Select Pasta

Spaghetti with Buffalo Mozzarella and Sweet Tomatoes
水牛のモッツアレラとフルーツトマトのスパゲッティ

Shrimp and roasted zucchini
salt lemon cream Tagliatelle
手長えびとローストズッキーニの塩レモンクリーム タリアテッレ

Tomato and basil pesto trapanese,
sardine blowfish, linguine
トマトとバジルのペスト・トラパネーゼ、とらふぐの炙り、リングイーネ

Select Seafood

Seafood dish of the day
本日のお魚料理

Grilled swordfish, Mediterranean style
カジキマグロのグリル 地中海風

Select Meat

Today's meat dish
本日のお肉料理

Poussin en Cocotte, Baby Chicken Roasted
with Local Vegetables
雛鳥のローストと近郊野菜をココットで

Select Dessert

Dessert of the day
本日のデザート

Premium tiramisù
極上ティラミス

Cannoli alla Siciliana
カンノーリアアラシチリアーノ

Tuna and Avocado Tartare served with Lemon Cream
マグロとアボカドのタルタル レモンクリーム添え

Bagna Freida made with Carefully Selected Vegetables 5 dip
厳選野菜のバーニャフレdda 5種ディップ

Antipasto of the day
本日のアンティパスト

Italian guanciale and porcini carbonara
イタリア産グアンチャーレとボルチーニのカルボナーラ

Today's pasta dish
本日のパスタ

Parmigiano reggiano and gorgonzola cheese risotto
パルミジャーノレッジャーノとゴルゴンゾーラのチーズリゾット

Sautéed lobster on the shell, served in the style of the day(+1000)
豪快に焼き上げた殻付きオマール海老のポアレ その日のスタイルで(+1000)

Grilled whiskered velvet shrimps with Caribbean spices
赤海老のカリビアンスパイスグリル

Thick grilled slices of Australian beef tongue
with spring onions and chimichurri sauce
オーストラリア産厚切り牛タンをグリル 葱とチミチュリソース

Grilled Bone-in Lamb with Three Kinds of
Simmered Beans and a Salsa Verde Mustard
骨付き子羊をグリル 3種豆の煮込みとサルサベルデマスタード

French rural pastry topped with Valrhona Itakuja chocolates
(conversation)
ヴァローナイタクジャチョコをのせたフランス地方菓子(コンベルサッション)

Three ice cream assortment
アイス3種盛り合わせ