



Restaurant  
Azzurro Mare  
Terrace on the Bay



# LUNCH BUFFET

2020.9.11～9.20

## BUFFET

ブ ッ フ ェ

前菜／季節のサラダbuffet  
ライブキッチン(パルミジャーノリゾット&長崎地野菜の炙り)  
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

・秋刀魚と長崎焼きなすのスパイシーペペロンチーノ  
・イカポルペッタとモッツアレラ、ブロッコリーのオレガノトマトソース

¥ 1,480

### FISH

LUNCH  
フィッシュランチ

炙りサーモンロースト 雲仙キノコクリームソース 柑橘の香り

¥ 1,680

### MEAT

LUNCH  
ミートランチ

長崎ばってん鶏のグリル、柚子胡椒とココナッツソース +1,500円  
国産牛ヒレ肉の網焼き  
愛野産直野菜 トリュフソース

¥ 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

## 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。