

DINNER menu

PASTA パスタ

RECOMMEND としてオススメの麺を記載しております。

Oil / オイル

[パスタの定番] パスタ アーリオ オーリオ ペペロンチーニ (ニンニク タカノツメ オリーブオイル)

| | |
|---------------------------------|-------|
| Ario Olio Peperoncino | 1,100 |
| RECOMMEND スパゲッティーニ | |
| パンチュッタ モッツアレラチーズ バジル パスタ カブレーゼ | |
| Peperoncino with pancetta | 1,300 |
| RECOMMEND スパゲッティ | |
| あさり貝の旨味とバセリ香る パスタ ポンゴレ・ピアンコ | |
| Vongola Bianco | 1,300 |
| RECOMMEND リングイネ、スパゲッティーニ | |

Tomato / トマト

たくさんの海の恵み トマトの漁師風 パスタ ベスカトーレ ロッソ

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Pescatore | 1,800 |
| RECOMMEND スパゲッティーニ | |
| 玉ねぎの甘味を追加したトマトソース パンチュッタ パスタ マトリチャーナ | |
| Anatriciana with pancetta and onions | 1,200 |
| RECOMMEND スパゲッティ、フジッリ | |
| じっくり煮込んだタコとトマトのラグーパスタ | |
| Octopus tomato ragu pasta | 1,500 |
| RECOMMEND スパゲッティ、パッケリ、トロフィエ | |

Cream / クリーム

炭焼き風卵 グラナパダーナ ブラックペッパー パスタ カルボナーラ

| | |
|---------------------------------|-------|
| Charcoal-grilled carbonara | 1,300 |
| RECOMMEND スパゲティ、タリアッテッレ | |
| ソーセージベースとハーブのサルシッチャ クリーム パスタ | |
| Salsiccia and mushroom cream | 1,400 |
| RECOMMEND フェットチーネ、オレキエッテ | |
| ぷりぷりエビ マッシュルーム旨味 トマトクリーム パスタ | |
| Shrimp and tomato cream | 1,500 |
| RECOMMEND リングイネ、スパゲッティ | |

Japanese / 和風

爽やかな 梅ちりめん パンチュッタ パスタ "UME" ジャポネ

| | |
|----------------------------------|-------|
| Plum crepe and pancetta | 1,300 |
| RECOMMEND スパゲッティ | |
| たくさんの海の恵み バター 醤油 パスタ ベスカトーレ ピアンコ | |
| Pescatore Japonai | 1,800 |
| RECOMMEND スパゲッティーニ | |
| 長崎産あおさ からすみパスタ ポツタルガ | |
| Bottarga and Nagasaki seaweed | 1,400 |
| RECOMMEND スパゲッティ | |

CHOISE

左記のメニューのパスタ麺をお好みの麺でご提供いたします。下記よりお選びください。

[Pasta fresca 生パスタ]

- スパゲッティ
- リングイネ
- タリアッテッレ

[Pasta secca 乾麺]

- スパゲッティ
- スパゲッティーニ
- フェデリーニ
- リングイネ
- フェットチーネ

[Pasta corta ショートパスタ]

- フジッリ
- トロフィエ
- オレキエッテ
- ペンネ
- パッケリ

COURSE

6,800-

海老と旬菜の冷製パスタ 長崎産あごだし
Chilled shrimp and seasonal vegetable pasta with Nagasaki-produced flying fish stock

長崎産鮮魚 パスタ カザレツェ サルサ トマト
Fresh fish from Nagasaki, pasta casarecce, salsa, tomato

長崎産 鯛のボワレ昆布風味 北海道灯台つづ貝と大葉のリングイーネ
Pan-seared Nagasaki Tai (Sea Bream) with Kombu Flavor and Hokkaido Lighthouse Whelk with Perilla Linguine

牛頬肉の煮込み パスタ フェットチーネ
Beef Cheek Stew with Fettuccine Pasta

五島うどんのズッパ デイ ペッシェ
Goto Udon Fish Soup (Zuppa di Pesce)

カタラーナとパスタ クスクス ココアのクランブル
Catalana with Pasta Couscous and Cocoa Crumble

リュスティック
Bread — Rustique

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

Oggi Menu

本日のおすすめ 詳細はスタッフにお尋ねください。

| | |
|---------------------------------|-----|
| 本日のパスタ Today's Pasta | ASK |
| 本日のアンティパスト Today's Antipasto | ASK |
| 本日の魚料理 Today's Pesce | ASK |
| 本日の肉料理 Today's Carne | ASK |
| 季節のドルチェ Seasonal Dolce | ASK |

ANTIPASTO 前菜

| | |
|--|-------|
| アンティパスト・ミスト 〈本日の前菜盛り合わせ／4種盛〉 Antipasto mist 4 types assorted | 1,300 |
| 長崎産鮮魚のマリネと野菜 ライム風味のドレッシング Marinated fresh fish from Nagasaki and vegetables with Lime flavored dressing | 1,000 |
| ベーコン チキン アボカド トマトのコブサラダ Bacon, Chicken, Avocado and Tomato Cobb Salad | 950 |
| 旬野菜のポタージュ スープ Seasonal vegetable potage soup | 700 |
| カラマール フリット 海苔のソースとレモン添え Calamard frites with seaweed sauce and lemon | 800 |
| フライドポテト french fries | 600 |
| 香り高いトリュフソルトのフライドポテト Truffle french fries | 700 |
| [イタリア定番パン] フォカッチャ オリーブオイルと一緒に (2pieces) Focaccia with olive oil | 500 |
| [パン] リュスティック (2pieces) Bread | 300 |

SECONDO PIATTO 卵・魚・肉料理

| | |
|--|-------|
| アクアパッツア (ムール貝 / エビ / アサリ / トマト) Aqua pazza (mussels / shrimp / clams / tomatoes) | 2,000 |
| ビステッカ ロンバータ (牛サーロインステーキ / 200g) Bistecca Lomberta (beef sirloin steak 200g) | 2,500 |
| わさびの香り グラナパダーナ リゾット カルボナーラ スタイル Carbonara Wasabi Risotto | 1,300 |
| [マスカルポーネとエスプレッソのイタリア定番] ティラミス Tiramisu (Italian classic with mascarpone and espresso) | 900 |
| ジェラート 〈アイスの盛り合わせ／2種盛〉 Gelato | 650 |

Restaurant
Azzurro Mare
Terrace on the Bay

Instagram
@thevillas_nagasaki



※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。