

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 カプレーゼ

Peperoncino with pancetta 1,300

RECOMMEND スパゲッティ

シチリア風 アサリとポットルガ・フレッシュトマト

Bottarga 1,800

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 ペスカトーレ 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 ブラックベッパー 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 ペスカトーレ ピアノ

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 ポットルガ

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麵を
お好みの麵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
- タリアッテレ

[Pasta secca
乾麵]

- 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-

野菜の旨味を感じるミネストローネ フレーゴラ

Minestrone that brings out the umami of its vegetables, and fregola

メ鯖と根菜のマリネ トマトのクスクス ゆうこうソース

Marinated mackerel and root vegetables with tomato couscous and Yuko sauce

ズワイガニとフレッシュトマトのスパゲティ

Snow crab and fresh tomato spaghetti

長崎産鮮魚のカネロニ仕立て パセリバターソース

Nagasaki fresh fish cannelloni with parsley butter sauce

鴨の瞬間燻製 春菊のビュレとかぼちゃのニョッキ

Flash-smoked duck with crown daisy puree and pumpkin gnocchi

セモリナクラフトパウンドケーキ キャロットソース

Semolina craft pound cake with carrot sauce

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

真鯛と北海道モッツアレラのカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ

Sea Bream and Hokkaido Mozzarella Carpaccio with Golden Kiwi Salsa

フレッシュ カーリーケールサラダ トレヴィスドレッシング

Fresh curly kale salad with Treviso dressing

旬野菜のポタージュ スープ

Seasonal vegetable potage soup

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

フライドポテト

french fries

香り高いトリュフソルトのフライドポテト

Truffle french fries

[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

[パン] リュスティック (2pieces)

Bread

SECONDO PIATTO

卵・魚・肉料理

ありたどりのバターミルクチキン いぶりがっこのタルタルソース

Buttermilk Fried Arita Chicken with Iburi-Gakko Tartar Sauce

2,600

ノルウェーサーモンパン粉焼き アヴォカトと焦しガーリックバターソース

Panko-crusted baked Norwegian salmon with avocado and charred garlic butter sauce

2,800

牛ザブトンとオートミールカツレツ ザワークラウトとケッカソース

Beef zabuton steak and oatmeal cutlet with sauerkraut and checca sauce

3,400

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

DOLCE

デザート

[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

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。

Restaurant
Azzurro Mare
Terrace on the Bay

Instagram

@thevillas_nagasaki

