

もっと長崎を。

「長崎地元食材」×「産地回遊」

長崎県は食材や魚介類などの「食の宝庫」です。もっと皆様の身近な存在にするために、レストランアズロマーレでは長崎の地元食材に特化した料理をご用意しております。是非、当店を通じて長崎の旅をお楽しみください。

Restaurant
Azzurro Mare
Terrace on the Bay



【食材紹介】 ※QRコードを読み込んでいただくと、各生産者様のインタビュー動画をご覧いただけます。

① 炭火焼アゴ出し(平戸市)

昔ながらの長崎伝統製法。1匹ずつ手作業で串に刺し炭火で仕上げることで、炭香とともに旨味とコク、深い味わいを感じていただけます。



② 大西海SPFポーク(西海市)

「健康な豚の肉はおいしい」という理念のもと"おいしさ"を追求した良質な豚育。「大地のいのち」の干し芋の皮を餌に使用することでさっぱりとした脂身が特徴。



③ 出島ばらいろ 長崎和牛(大村市)

内閣総理大臣賞を受賞した長崎県内でもとても希少な長崎和牛。バラの花色を連想させる鮮やかな赤色で赤身肉と霜降りのバランスが絶妙な気品ある肉質です。



④ 橋本農園 平飼卵(諫早市)

今では珍しい自然由来の自然卵。長崎県産の野菜やおから等を餌にした、鶏舎でのびのびと育った鶏の卵。卵本来の濃厚な味わいです。



⑤ 長与オリーブオイル(西彼杵郡長与町)

希少価値の高い国産減農薬のオリーブオイル。豊かな日差しと海の風を浴びることでフルーティーな味わいに。



⑤ 雪ノ浦ハム(西彼杵郡長与町)

原材料には、長崎県産の豚肉を使用。また、使用する柑橘類はすべて長崎県産の無農薬栽培、ハーブは自家栽培のもの。ドイツの伝統製法にこだわり、ひとつひとつ手造りしている。



⑥ 雲仙つむら農園 フルーツトマト(雲仙市)

一つ一つの野菜に愛情込めて、彩り豊か/香り豊か/味わい深い野菜作りを探求しています。目で美味しい・鼻で美味しい・口で美味しいがモットーです。



⑦ 長崎南部生産組合 大地のめぐみ(島原半島)

長崎県島原半島の上質な水と肥沃な大地で育った野菜は、野菜本来の旨味、甘みが特徴。旬替わりでお届けします。



⑧ 五島藻塩 矢堅目の塩(五島列島)

五島列島の清冽な海水と五島灘の海で育った海藻が原料。直火焚きの平釜式で昔ながらの伝統製法に基づき、塩本来の魅力を引き出すために十分な時間と手間をかけ焼き上げています。



【メニュー紹介】

- ◆橘湾の赤エビと水イカ 冬瓜の炭火焼き長崎ダイヤトマトのデミセック
- ◆長崎産釣り甘鯛の麒麟焼き どんこ椎茸焼きリゾット 焼きアゴのブロード
- ◆五島藻塩 長与オリーブオイル ジェラート ミネラルたっぷりの海藻の藻塩をフルーティーな長与のオリーブオイルのマリアージュをお楽しみください。
- ◆金時鯛の九十九島産サザエ プロデット 長崎県でいう「アカメ」。炭火焼アゴ出汁とトマトでグワゼットに。

長崎という土地だから、我々だからこその料理を、生産者の思いを込めて届けたい。食への感謝や有難さを感じてもらいたい。我々は作り手、届け手として日々地元長崎のことを学び、生産者の想いを聞き、感謝の気持ちを持ち、お客様の心を豊かにできるように。我々の料理を通じて、ちょっとだけでも地元のこと、生産者のことを考え、実感し、その営みに感謝してみるきっかけになればと考えます。

Restaurant
Azzurro Mare
Terrace on the Bay

Course 5,300yen

Sututtsuini fun bite you
ストウツツイーニ 一口のお楽しみ

Summer Vegetables and
Seasonal Fish Atchuga Salsa
夏野菜と旬魚 アッチューガのサルサ

Corn Zuppa crema
玉蜀黍のズッパクレーマ

Chef's Special - Seasonal Fish of the Day
本日の旬魚 シェフのイメージネーションで

Roasted Unzen Ikiiki Pork
雲仙活き活きポークのアリスタ

Patissier special dolce
パティシエ特製ドルチェ

Wild yeast bread
天然酵母パン

Coffee
コーヒー

Course 6,800yen

Sututtsuini fun bite you
ストウツツイーニ 一口のお楽しみ

Summer Vegetables and
Seasonal Fish Atchuga Salsa
夏野菜と旬魚 アッチューガのサルサ

Corn Zuppa crema
玉蜀黍のズッパクレーマ

Chef's Special - Seasonal Fish of the Day
本日の旬魚 シェフのイメージネーションで

Grilled Japanese Beef Thigh
with raifort cream
国産牛モモのグリッリア レフォルクリーム

Patissier special dolce
パティシエ特製ドルチェ

Wild yeast bread
天然酵母パン

Coffee
コーヒー

Course 8,800yen

Sututtsuini fun bite you
ストウツツイーニ 一口のお楽しみ

Summer Vegetables and
Seasonal Fish Atchuga Salsa
夏野菜と旬魚 アッチューガのサルサ

Corn Zuppa crema
玉蜀黍のズッパクレーマ

Crispy-skinned Tilefish
鱈をカリカリに焼き上げた甘鯛

Grilled Japanese Beef Loin
with Teriyaki red wine sauce
国産牛ロースのグリッリア 照り焼き赤ワインソース

Pasta capricciosa
バスタカプリチョーザ

Patissier special dolce
パティシエ特製ドルチェ

Wild yeast bread
天然酵母パン

Coffee
コーヒー

Antipast freddo

The dish of the day
本日のおすすめの一品 1,200

Pecche crudo agrumi made
with seasonal fish shipped directly from the Nagasaki port 1,300
長崎漁港直送 旬魚のベッシェクルード アグルーミ

Charcoal-Grilled Red Prawns and Reef Squid from Tachibana Bay
with a Semi-Dry Sauce of Nagasaki Diamond Tomatoes 1,500
橘湾の赤エビと水イカ 炭火焼き 長崎ダイヤモンドのセミドライソース

Antipasto misto 1,500
アンティパストミスト

Aromatic Parmigiano-Reggiano Insalata Caesar-style 1,800
パルミジャーノ・レッジャーノ薫るインサラータ シーザースタイル

Antipast caldo

Today's zuppa crema 700
本日のズッパクレーマ

Clam Chowder with Mussels and Fregola 1,450
ムール貝とフレゴラのクラムチャウダー

Crab Bisque with the Aroma of Marsala Wine 1,600
クラブビスク マルサラの薫り

Pesce

Baked Tilefish with Crispy Scales in Monbazillac Wine Sauce 2,300
鱈をカリカリに焼き上げた甘鯛 モンバジャックソース

Grilled lobster with fresh local vegetables of the day 2,900
オマール海老のグリル その日仕入れた地野菜と

Carne

Arita chicken cacciatore 1,800
ありた鶏のカチャトーラ

Roasted Unzen pork loin with arista
and dried shiitake mushroom salsa 2,200
雲仙活き活きポークのアリスタ 干し椎茸のサルサ

Veal Cotoletta with Anchovy and Lime Sauce 3,600
仔牛のコトレッタ アンチョビとライムのソース

Beef and the local vegetables of Minamishimabara
in padella (in a frying pan), 80g (国産モモ)4,500
牛肉と南島原の地野菜のインパデッラ 80g

Pasta Rizzo

Unzen tomato and mozzarella spaghetti 1,200
雲仙トマトとモッツアレラのスパゲッティ

Risotto with apples, smoked Provolone cheese,
and seared wild boar from the Nishisonogi Peninsula 1,800
リンゴとスモークしたプロヴォーネのリゾット 西彼半島のイノシシの炙り

Sardinian linguine with Canadian lobster and Nagasaki karasumi 2,600
カナダ産オマール海老と長崎カラスミのサルディーニャ風リングイーネ

Dessert

Tiramisu with Sonogi tea 700
そのぎ茶ティラミス

Today's recommended dolce 750
本日おすすめドルチェ

Gelato with seaweed salt from the Goto Islands and Nagayo olive oil 750
五島列島藻塩 長与オリーブオイル ジェラート

Fromage terrine with yogurt sorbet 950
フロマージュテリーヌとヨーグルトのソルベ

※上記税込価格にサービス料として8%を頂戴いたします。
※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。