

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。



Course 5,300yen

Sututtsuini fun bite you
ストゥツツイーニ 一口のお楽しみ

Peche crudo with
Autumu vegetable and fish
秋野菜と旬魚のベッシェクルード

Sweet Potato and Banana Zuppa crema
サツマイモとバナナのズッパクレーマ

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
ストゥツツイーニ 一口のお楽しみ

Peche crudo with
Autumu vegetable and fish
秋野菜と旬魚のベッシェクルード

Sweet Potato and Banana Zuppa crema
サツマイモとバナナのズッパクレーマ

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 Alforno
with Mushroom panna salsa
国産牛モモのアルフォルノ 茸のパンナサルサ

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
ストゥツツイーニ 一口のお楽しみ

Peche crudo with
Autumu vegetable and fish
秋野菜と旬魚のベッシェクルード

Sweet Potato and Banana Zuppa crema
サツマイモとバナナのズッパクレーマ

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

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

Pasta capricciosa
バスタカブリチョーザ

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