

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
ストウツツイーニ 一口のお楽しみ

Semi-crude
with primavera using seasonal fish from Nagasaki
長崎産旬魚のセミクルード プリマペーラ

Potato zuppa crema with pancetta and oil
じゃが芋のズッパクレーマ パンチェッタとそのオイル

Deep-fried mackerel
with In the imagination of the day
鱈のムニャイア その日のイマジネーションで

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

Semi-crude
with primavera using seasonal fish from Nagasaki
長崎産旬魚のセミクルード プリマペーラ

Potato zuppa crema with pancetta and oil
じゃが芋のズッパクレーマ パンチェッタとそのオイル

Deep-fried mackerel
with In the imagination of the day
鱈のムニャイア その日のイマジネーションで

Slowly grilled Japanese beef thigh Al Forno
低温でじっくり焼き上げた国産牛モモ肉のアルフォルノ

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

Semi-crude
with primavera using seasonal fish from Nagasaki
長崎産旬魚のセミクルード プリマペーラ

Potato zuppa crema with pancetta and oil
じゃが芋のズッパクレーマ パンチェッタとそのオイル

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

Fresh pasta capricciosa
生パスタ! カプリチオーザ

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