

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

Crude  
with Estarte using seasonal fish from Nagasaki  
長崎産旬魚のクルード エスターテ

Corn zuppa crema  
玉蜀黍のズッパクレーマ

Fresh fish delivered directly from Nagasaki  
with In the imagination of the day  
長崎漁港直送旬魚を その日のイマジネーションで

Roasted domestic pork shoulder loin  
国産豚肩ロースのアルフォルノ

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 6,800yen

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

Crude  
with Estarte using seasonal fish from Nagasaki  
長崎産旬魚のクルード エスターテ

Corn zuppa crema  
玉蜀黍のズッパクレーマ

Fresh fish delivered directly from Nagasaki  
with In the imagination of the day  
長崎漁港直送旬魚を 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  
ストゥツツイーニ 一口のお楽しみ

Crude  
with Estarte using seasonal fish from Nagasaki  
長崎産旬魚のクルード エスターテ

Corn zuppa crema  
玉蜀黍のズッパクレーマ

Crispy-skinned Tilefish  
鱗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