



Restaurant
Azzurro Mare
Terrace on the Bay



LUNCH BUFFET

2022/9/1~9/15

BUFFET

ブ ッ フ ェ

FOOD

前菜／サラダ／フリット／スープ／デザート

DRINK

オレンジ・ウーロン茶・季節のデトックスウォーター2種
ミネラルウォーター・コーヒー・紅茶 (ICE/HOT)

土日祝
+200
円

下記よりメイン料理を1つお選び下さい

生パスタ!

PASTA
LUNCH
パスタランチ

豚バラときのこのアラビアータ
ベーコンと茄子のジェノベーゼ

¥1,580

FISH
LUNCH
フィッシュランチ

鮮魚のアサード チミチュリソース

¥1,780

MEAT
LUNCH
ミートランチ

有田鶏のグリル エスニックソース
雲仙豚のロースト ミックスベリーのソース

¥1,880

¥1,880

1番人気!

SERECT
PLAN

セレクトプラン

メイン料理2品の贅沢コース
上記、パスタ2種、魚、鶏、豚のメインから
好きなメイン料理を2つお選び下さい。

¥2,600

Grade
UP!

E -
T
LUN
C H
ミートランチ

牛カイノミの網焼き ジャポネソース

¥2,280

特選牛ヒレ肉の網焼きと島原産直野菜

¥2,980

ご予約の際はこちらをお願いします TEL 095-834-4155

シニア(65歳以上)200円引き

Option menu

RECOMMENDED

本日のパティシエ特製デザート
フリット・ドリンク90分...生ビール...赤...白...500・ハイボール
.....¥1,500

ジントニック、ジンフィズ、オレンジブロッサム

モスコミュール、スクリュードライバー、ブルドック
カシスソーダ、カシスオレンジ、カシスグレフル
ライチソーダ、ライチオレンジ、ライチグレフル)

*スパークリングワイン付き.....¥2,000

スパークリングワイン ¥800

本日のワイン白赤 ¥600

ザプレミアムモルツ生ビール ¥750

※ その他カクテルも取り揃えております。詳しくはスタッフまで

Glass menu