

「じげもん」の魅力で長崎市内を回遊する 「長崎地元食材」×「産地回遊」でもっと長崎を身近に。 長崎サンセットマリーナ内「レストラン アズロマーレ テラス オン ザ ベイ」 10月1日(木) メニューリニューアル

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：杉元崇将、以下 PDP）が長崎で運営するゲストハウス、「ザ ヴィラズ 長崎」内のレストラン「レストラン アズロマーレ テラス オン ザ ベイ」(以下 アズロマーレ)は、地元長崎の地産地消のもつ魅力に今まで以上に特化したレストランへ10月1日(木)よりメニューリニューアルいたします。



詳細はこちら <https://nagasaki.villas.jp/20200924/27190>

“食の宝庫”長崎の「じげもん」をモダンイタリアンで食べつくす



アズロマーレは、目の前に広がる海を眺めながら、太陽を浴びてのびのびと育った長崎の地野菜や近隣で採れた新鮮な魚介、地元産のオリーブオイルなど、地元の素材を使用したモダンイタリア料理をお楽しみいただけるダイニングとして、2018年より「ながさき地産地消こだわりの店」に認定されています。野菜を中心に長崎の「じげもん」(地元のもの)を使用した料理を、イタリア料理をベースに新しい発想でアレンジします。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、野菜本来の旨味や甘みが記憶に残る味わいをお楽しみいただけます。旬な食材をメインに仕上げることで、四季を通してここでしかお召し上がりいただけないモダンイタリア料理をご提供いたします。

<県認定「地産地消こだわりの店」について>

長崎県では、県民や観光客の方々に県産食材を使用した料理を食して長崎県産の良さを知ってもらい、地産地消をより一層推進するために、県産食材を積極的に使用している店を「ながさき地産地消こだわりの店」として認定しています。ザ ヴィラズ 長崎は、2018年より長崎県の認定をいただき、地産地消の推進及び県産食材の魅力をお客様へお伝えすることに努めています。(引用 長崎県庁ホームページ <http://www.pref.nagasaki.jp/tisan/persistence/>)

もっと長崎を身近に。「産地回遊」コースメニューで、長崎市内を回遊

長崎は地野菜や魚介類などの「食の宝庫」です。長崎の素材をもっと日常の身近な存在に感じていただけるように、市内各地の食材をふんだんに活用したお料理をご提供いたします。また、ご提供するのはお料理だけではなく、食材をご提供くださる長崎の養豚場や工房、農園の方の食材に対する思いもお客様にお届けします。「自分たちがつくった食材を美味しく食べていただきたい」という生産者の方の思いを、お食事をしながらお客様にもご覧いただけます。食の宝庫長崎の知識をより深めながら、五感で各地を回遊する、そんなお食事時間を私たちはご提供いたします。

農園などを訪問したシェフの日常動画はこちら <https://www.youtube.com/watch?v=jPiOLrG28gQ>



[※メニュー表より抜粋](#)

<長崎の「じげもん」にとことんこだわったモダンイタリアン料理のご紹介>

【生産者との繋がりを大切にしたシェフオリジナルコース(一例)】

お料理を通じて長崎市内を回遊しているような「産地回遊コース」をディナータイムにご用意しております。コース一皿一皿を通して長崎を回遊し、長崎の「じげもん」を味わいつくせるシェフオリジナルコースをお楽しみいただけます。

■南島原の地野菜、長崎牛など長崎を巡る産地回遊ディナーコース 6,000円(税込)



大地のめぐみ『フィオーリーナ ピッコリーナ』 ~カリフラワーのアイスを添えて~
五島灘の旬サバダ ハーブオイルとフェネルのインサラータ
南島原のバターナッツスカッシュスープ
炭焼きアゴだしで仕上げた冬瓜のすり流しと長崎釣り甘鯛の麒麟焼き
長崎牛モモ肉と長崎長ナスのフォンダン 産直野菜のインパデッラ
長与特産 無花果のティラミス
天然酵母パン 長崎西海オリーブオイル

ご予約はこちら/https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=3644&planid=161911

【長崎の魅力が詰まったこだわりのアラカルトメニュー一皿(一例)】

■南島原の地野菜バーニャ・カウダ 1,800円(税込)



長崎県島原半島の上質な水と肥沃な大地で育った旬野菜をふんだんに使用した1品。

野菜本来の旨味や甘みをそのままお楽しみいただけるように、バーニャカウダに仕立てました。同じ島原のエタリの塩辛を使ったソース、レモンオイル、シンプルに塩でお召し上がり頂くことで土地の旨みをご賞味頂けます。

■長崎漁港直送 旬魚のベッシェクルード 酢橘サルサ 1,300円(税込)



長崎漁港から直送の新鮮なお魚をカルパッチョ仕立てた1品。

その時に一番美味しいお魚へ、酢橘のソースを合わせてご提供し、旬や長崎の海風を感じる爽やかな一品に仕上げました。

合わせてご提供する色鮮やかな地野菜とお魚のペアリングをお楽しみいただけます。

■五島列島藻塩 長与オリーブオイルジェラート 750円(税込)



希少価値の高い国産源豊薬の長与オリーブオイルを使用した1品。

さっぱりとしたミルクジェラートに、ほのかに磯の香りがする海藻でつくられた塩と豊かな日差しと海の風を浴びたフルーティーなオリーブオイルをかけてお召し上がりいただけます。

まずはそのまま、次にミネラル豊富な藻塩を、最後に収穫して24時間以内に搾油したオリーブオイルで、と一口ごとに違った風味をお楽しみいただけます。

■野母崎産イセエビと長崎カラスミのサルディーニャ風リングイーネ 2,600円(税込)



長崎県内で野母崎と崎戸はイセエビ漁の2トップとされています。

その中でも野母崎のイセエビは小魚やムール貝を食べて成長しているため、身がぐっとしまり、甘く濃厚な味が特徴です。

イセエビの旨みをパスタに絡め、長崎の名産品であるカラスミと一緒に召し上がりいただく1品です。

アズロマーレでは、これからも唯一無二の立地の中で、地元の方々に愛されるレストランとして、生産者の方の思いを紡ぎ、地元の素晴らしい食の魅力をお届けしていきます。

店舗概要



【店舗名】Restaurant Azzurro Mare Terrace on the Bay
(レストラン アズロマーレ テラス オン ザ ベイ)

【住所】〒850-0068 長崎市福田本町1892
長崎サンセットマリーナ ザ ヴィラズ 長崎

【TEL】095-834-4155

【営業時間】

ランチ/11:30～15:00 デイナー/17:30～21:00(最終入店19:00)

※新型コロナウイルス感染症によりディナー営業は完全予約制、一部営業時間を短縮しております。最新情報はHPよりご確認ください。

【定休日】毎週火曜日

【公式WEBサイトURL】

<https://nagasaki.villas.jp/restaurant/azzurromare.html>

施設概要



THE VILLAS

【施設名】ザ ヴィラズ 長崎

長崎駅から車で15分の海辺リゾート、圧巻の180度パノラマビューのサンセットマリーナに佇むゲストハウス、ザ ヴィラズ長崎。

落ち着いた店内でゆったり流れる時間を堪能したり、見渡す限りの絶景スポットでBBQを楽しんだり、長崎の魅力が詰まった施設です。

【公式WEBサイトURL】 <https://nagasaki.villas.jp/>

会社概要

- 社名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設立：1997年7月1日
- 代表取締役社長：杉元 崇将
- 本社所在地：東京都渋谷区恵比寿南 1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F
- 従業員数：926名(2020年5月現在)
- 事業内容：ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業
- WEBサイト：<https://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント：Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons/>)/Twitter(@pdp_kandou)
Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons/>)/Instagram(positivedreampersons_inc)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [中上]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp