

## アゼリア ランチメニュー Ver2.0

### Pasta ~ パスタ ~ 自信作揃えました

#### ■いつものパスタ(昭和風ナポリタン)

懐かしのケチャップ味のナポリタン  
いつもの頂戴と言われるようにとの  
願いを込めてつくりました。

¥820

#### ■僕たちのミートソース

シェフたちが議論に議論を  
重ねてつくった、まさに僕たちの  
ミートソース

¥770

#### ■生姜とイカの和風スパゲティ

お客様の声を受けて、遂にレギュラー化!!

¥870



生姜とイカの和風スパゲティ

僕たちのミートソース

いつものパスタ(昭和風ナポリタン)

#### ■週替わりパスタ

詳しくは、別紙メニュー又はスタッフまで

¥

#### ■季節のパスタ

季節の食材をテーマにしたパスタです。  
詳しくは、別紙メニュー又はスタッフまで

¥

### Curry ~ カレー ~ どちらもおすすめ

#### ■昭和のカレーDX

昭和のあの頃、家族と食べに行った  
ちょっぴり贅沢なカレーを  
アゼリア風に解釈。 ※チーズ入ってます。

¥770



京橋ドンピエール  
プレミアム

鈴木正幸シェフ監修ビーフカレー

¥1,000

料理専門誌「danchu」でも紹介される  
東京の名店【京橋ドンピエール】の監修  
香り・コク・旨みの全てが揃った一品。



### A la carte ~ アラカルト ~

ライスは白米又は、  
雑穀米からセレクト!

#### ■とろっとチーズの ミラノ風カツレツ ¥860

とろけるチーズとサクサクのカツの  
ハーモニーは絶品。



とろっとチーズの  
ミラノ風カツレツ

#### ■黒毛和牛のハンバーグ ¥950

ハンバーグファンのお客様お待たせしました。  
常連さんの評価も高い一品です。  
デミグラスソース、又は和風ポン酢からお好みで。  
ご提供までお時間を頂きます。



黒毛和牛の  
ハンバーグ(デミグラス)

#### ■ビーフシチュー ¥950

よく煮込まれた  
お肉は実に柔らか。



ポークジンジャー

#### ■ポークジンジャー ¥860

イタリアンレストランの生姜焼きです。  
馴染みのたれがごはんによく合います。

#### ■ミックスフライ ¥860

エビ・カニクリーム・カキ・サーモンと  
バラエティに富んだフライをお楽しみあれ。  
※時期によって、内容が変わる場合もございます。



ミックスフライ

### Set menu ~ セットメニュー ~

■ドリンクバー(コーヒー、紅茶)  
せつかくのドリンクバーですから、  
ゆっくりとおくつろぎください。 ¥100

■セットサラダ  
美味しいサラダもいかがですか ¥220

■ランチデザート(数量限定)  
ランチご注文のお客様  
のみとさせていただきます。 ¥220

お得なランチ始めました。

#### ■日替わりランチ(平日限定) ¥800

平日限定の曜日変わりのお得なセットメニューです。  
詳しくは、別紙メニュー又はスタッフまで  
売切れの際はご容赦下さい。

### Drink ~ ソフトドリンク ~

|           |                  |      |
|-----------|------------------|------|
| ■ブレンドコーヒー | Caffé            | ¥280 |
| ■アイスコーヒー  | Caffè ghiacciato | ¥280 |
| ■紅茶       | Tè               | ¥280 |
| ■アイスティー   | Tè di ghiaccio   | ¥280 |

|                         |                         |      |
|-------------------------|-------------------------|------|
| ■Dilmah ダージリン (BIGカップ)  | Darjeeling prende il tè | ¥350 |
| ■Dilmah アールグレイ (BIGカップ) | Earl tè grigio          | ¥350 |



|               |                          |      |
|---------------|--------------------------|------|
| ■コカ・コーラ       | Coca-cola                | ¥280 |
| ■ジンジャーエール     | Birra chiara di zenzero  | ¥280 |
| ■メロンソーダ       | Soda carbonato di melone | ¥280 |
| ■レモンスカッシュ     | Spremuta di limone       | ¥300 |
| ■オレンジジュース     | Succo di arancia         | ¥300 |
| ■グレープフルーツジュース | Succo di pompelmo        | ¥300 |
| ■ウーロン茶        | Oolong prende il tè      | ¥280 |

### Alcohol ~ ランチアルコール

|                   |                  |      |
|-------------------|------------------|------|
| ■ランチワイン(赤・白)      | 軽い飲み口のカリフォルニアワイン | ¥300 |
| ■Kirin ラガー(500ml) | 定番のビール           | ¥500 |
| ■ハイネケン(330ml)     | さっぱりして軽やかなビール    | ¥420 |
| ■ノンアルコールビール       | 車の人は、気分だけでも      | ¥300 |
| ■華の舞(熱燗)          | 静岡県産のお酒          | ¥480 |
| ■華の舞(冷酒)          | 静岡県産のお酒          | ¥750 |

Café & Restaurant azalea 営業時間のご案内

ランチ営業 11:30~14:00  
喫茶営業 14:00~17:30(LO17:00)  
17時以降はご予約で、  
各種パーティー・ご宴会

〒420-0839

静岡市葵区鷹匠3丁目6番1号

静岡県職員会館(もくせい会館)内

TEL:054-245-1595

Cafe & Restaurant



azalea  
アゼリア

Cafe & Restaurant azalea