

## 前菜 頭盤 APPETIZER

**タラとじゃがいものコロッケ** 98  
 鱈の塩漬けの干物、じゃがいも、アイオリ  
 炸馬介休球  
 鹹鱈魚、馬鈴薯、蛋黃醬  
 Bacalhau Croquettes  
 Salted Codfish, Potato, Aioli

**マカオビールを使ったガーリック・シュリンプ** 148  
 チリ、ハーブ、フラットブレッド  
 澳門啤酒煮蒜香蝦  
 辣椒、香料、麵包片  
 Garlic Shrimps in Macau Ale  
 Chili, Herbs, Flat Bread

## サラダ 沙律 SALAD

**ケールサラダ** 98  
 ぼちやのロースト、ザクロの実、ピスタチオ  
 羽衣甘藍沙律  
 烤南瓜、石榴籽、開心果  
 Kale Salad  
 Roasted Pumpkin, Pomegranate Seeds, Pistachio

**シーザーサラダ** 128  
 生ハム、ロメインレタス、クルトン  
 瀟岸凱撒沙律  
 風乾火腿脆片、羅馬生菜、烤麵包片  
 Coast's Caesar Salad  
 Presunto Ham, Romaine Lettuce, Crouton

## スープ 湯 SOUP

**ポルトガル風ポテトスープ** 58  
 ポテトスープ、ケール、チョリゾ  
 葡式薯蓉青菜湯  
 馬鈴薯湯、羽衣甘藍、葡式臘腸  
 Caldo Verde  
 Potato Soup, Kale, Chorizo

**ポルトガル風シーフードスープ** 128  
 エビ、アサリ、ムール貝、トマト  
 葡式海鮮湯  
 大蝦、蜆、青口、祖傳蕃茄  
 Portuguese Seafood Soup  
 Prawns, Clams, Mussels, Heirloom Tomato

## サンドイッチ 三明治 SANDWICHES

**コースト・バーガー** 168  
 和牛パティ、ゴマパン、オニオンマーマレード、ブリーチーズ、ルッコラ、フライドポテト  
 瀟岸招牌漢堡  
 和牛漢堡扒、芝麻包、洋蔥醬、布裡芝士、火箭菜、薯條  
 Coast's Burger  
 Wagyu Patty, Sesame Bun, Onion Marmalade, Brie, Arugula, French Fries

**ロブスターロール** 228  
 ボストンロブスター、プリオッシュバンズ、サワークリーム、ポテトチップス  
 龍蝦卷  
 波士頓龍蝦、法式甜麵包、法式忌廉、蒜蓉及薯片  
 Lobster Rolls  
 Boston Lobster, Brioche Bun, Crème Fraiche, Potato Chips

## ピザ 薄餅 PIZZA

**マルゲリータ・ピザ** (中) 細 Small 98 (大) 大 Large 128  
 サンマルツァーノトマト、モッツァレラ、ドライオレガノ、フレッシュバジル  
 瑪格麗塔薄餅  
 聖馬扎諾蕃茄、水牛芝士、乾牛至、鮮羅勒葉  
 Margarita Pizza  
 San Marzano Tomato, Mozzarella, Dry Oregano, Fresh Basi

**ロブスター・ピザ** (中) 細 Small 188 (大) 大 Large 258  
 ボストンロブスター、キノコ、タイム  
 龍蝦薄餅  
 波士頓龍蝦、野菌、鮮百里香  
 Lobster Pizza  
 Boston Lobster, Wild Mushroom, Fresh Thyme

## ライス 飯 RICE

**牛ひき肉ライス** 148  
 チョリゾ、ジャガイモ、目玉焼き、ご飯  
 免治牛肉配飯  
 葡式臘腸、馬鈴薯、荷包蛋、米飯  
 Beef Minchi with Rice  
 Chorizo, Potato, Sunny Side Egg, Steamed Rice

**シーフードライス** 228  
 ホタテ、エビ、あさり、ムール貝、イカ  
 葡式海鮮燴飯  
 扇貝、蝦、蜆、青口、魷魚  
 Seafood Rice  
 Scallops, Prawns, Clams, Mussels, Squid

## 手作りパスタ 手工意大利麵食 HANDMADE PASTA

**ペストソース・パスタ** 128  
 スパイラルパスタ、ペスト、グリーンビーンズ、トマト  
 青醬蕃茄捲麵  
 捲麵、青醬、青豆、蕃茄  
 Trottolle  
 Spiral Pasta, Pesto, Green Beans, Tomato

**カルボナーラ・スパゲッティ** 138  
 カルボナーラソース、スモークベーコン、パルメザンチーズ  
 卡邦尼意大利麵  
 卡邦尼雞蛋醬、煙燻肉、帕瑪臣芝士  
 Spaghetti  
 Carbonara Sauce, Smoked Bacon, Parmesan Cheese

**ミートソース・スパゲッティ** 148  
 フラットパスタ、和牛ボロネーゼ  
 和牛肉醬寬麵  
 寬麵、和牛肉醬  
 Pappardelle  
 Flat Pasta, Wagyu Beef Bolognese

## 시푸드 海鮮 SEAFOOD

**ポルトガル風 ムール貝の酒蒸し** 148  
 白ワイン、オリーブオイル、ニンニク、エシャロット  
 葡式蒸青口  
 白葡萄酒、橄欖油、蒜、小紅蔥  
 Steamed Mussels  
 White Wine, Olive Oil, Garlic, Shallot

**ポルトガル風 あさりの酒蒸し** 148  
 白ワイン、オリーブオイル、ニンニク、エシャロット  
 葡式蒸蜆  
 白葡萄酒、橄欖油、蒜、小紅蔥  
 Steamed Clams  
 White Wine, Olive Oil, Garlic, Shallot

**スズキのグリル** 248  
 トマトのコンカッセ、アスパラガス、フェネルサラダ  
 香煎澳洲金目魚柳  
 蕃茄、蘆筍、茴香沙律  
 Pan Seared Barramundi  
 Tomato Concasse, Asparagus, Fennel Salad

## 肉 肉類 MEAT

**ピリピリ・グリルチキン** 148  
 レッドベツパーソース、グリーンサラダ  
 葡式煙燻辣醬烤雞  
 紅辣椒醬、蔬菜沙律  
 Piri-Piri Grilled Chicken  
 Red Pepper Sauce, Green Salad

**牛ステーキ** 348  
 黒豆、アボカドサラダ  
 烤牛脊扒  
 黒豆、牛油果醬  
 Grilled Skirt Steak  
 Black Bean, Avocado Relish

## デザート 甜品 DESSERT

**ポルトガルのデザート”セラドゥーラ”** 48  
 ホイップクリーム、マリー・ビスケットクランブル  
 木糠布甸  
 鮮忌廉、馬莉餅乾碎  
 Serradura  
 Whipped Cream, Marie Biscuit Crumble

**ライス・プリン** 48  
 ジャスミンライス、シナモンスティック、シナモンソース、バニラ  
 葡式甜米布甸  
 茉莉米、肉桂條、肉桂醬、雲呢拿  
 Rice Pudding  
 Jasmine Rice, Cinnamon Tuile, Cinnamon Sauce, Vanilla

**フルーツ盛り合わせ** 68  
 季節のフルーツ  
 水果拼盤  
 時令水果  
 Fruit Platter  
 Sliced Seasonal Fruits



おすすめ  
 廚師推介  
 Chef's recommendation

スパイシー  
 辛辣  
 Spicy

ベジタリアン  
 素菜  
 Vegetarian

環境配慮  
 可持續  
 Sustainable



ハラール認証  
 採用清真認證食材製成  
 Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての料金はマカオのパタカ(MOP)で表記され、10%のサービス料が追加されます。

所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費

All prices are in MOP and subject to 10% service charge