



アピタイザー

- ポルトガル式前菜の盛り合わせ 250
子豚のパイ (4個)、ひき肉入りコロッケ (4個)、パカリヤウ (タラ) コロッケ (4個)、文旦入りサラダ、36ヶ月燻製ハムとサワードウ (天然酵母パン) のトースト、鶏砂肝
- パカリヤウ (タラ) コロッケ (3個) 80
黒目豆のサラダ、オリーブオイル、酢
- ポメロ (文旦) サラダ 80
トマト、ミック野菜ス、レモングラスドレッシング
- ポルトガル風スクランブルエッグ 80
ポルトガルイエローソーセージ、アスパラガス
- あさりの白ワイン煮 120
白ワイン、レモン、コリアンダー
- エビ炒め 140
ニンニク、チリ、ビール
- ロースト・スモーク・チョリソー・ソーセージ 150
- 牛ヒレ肉の煮込み 180
洋風酸味だし、ピクルス
- タコのサラダ 180
ピーマンのグリル焼き、赤玉ねぎ、コリアンダー、オリーブ
- ロブスター、卵、ブルーチーズのサラダ 190
グリーンミックス、ブルーチーズ、ベーコン、トマト、アボカド、ゆで卵、レモンドレッシング

スープ

- ジャガイモのスープ 50
ジャガイモ、ケール、チョリソー・ソーセージ
- エビとビーフンのスープ 60
ビーフン、エビペースト

サンドイッチ

- ロッシオ和牛バーガー 160
チーズ、オニオンコンポート、チョリソ・マヨネーズ、トマト、レタス
- ポルトガル式ステーキ・サンドイッチ 180
ハム、チーズ、オニオンコンポート、レタス
- バーガーとサンドイッチにはフライドポテト又はサラダが付きます

パスタ&ピザ

- クリーミー・マッシュルーム・ペンネ 120
ほうれん草、松の実、ペコリーノ・チーズ
- ミートソース・スパゲッティ 120
牛肉、トマト、パルメザン・チーズ
- イカ墨シーフード・スパゲッティ 120
エビ、イカ、ムール貝
- マルゲリータ・ピザ 120
モッツアレラ、トマト、バジル
- 5チーズ・ピザ 130
モッツアレラ、イリヤ、コーヴォ、パルメザン、フラメンゴ、燻製ポーク、マッシュルーム、炒め玉ねぎ
- シーフード・ピザ 170
アーティチョーク、エビ、イカ、ムール貝、バジル、オリーブ、レモンの果皮

メインディッシュ

- ポルトガル式鴨ご飯 140
鴨と玉ねぎのシチュー、チョリソー・ソーセージ、燻製ポーク
- アフリカンチキン 140
唐辛子、ココナッツ、ピーナッツ、レモングラス
- ポーク入りドリヤ 150
トマトソース、エンドウ、モッツアレラ
- ビーフ・カレーライス 150
ジャガイモ、トマト、ネギ
- 和牛ひき肉のせライス 150
角切りじゃがいも、卵、セロリ、ビーフソース、チョリソー・ソーセージ
- タラのグラタン 200
エビ、ニンジン、ネギ、コーン・ブレッド
- タラとジャガイモの炒め 220
煮玉ねぎ、細切りポテト、卵
- ハタのグリル 260
ポルトガル産ハム、あさり・ライス、トマト
- アンコウと車エビの串焼き 280
レモン、ニンニク、パセリ、野菜ソテー
- タコのロースト 280
チョリソー・ソーセージのコンポート、小玉ねぎ
- 牛肉のササミ・ステーキ 290
黒豆のスモーク、焼き野菜、チョリソー・ソーセージ
- スズキのグリル 310
白豆とエビのシチュー
- ポルトガル風ビーフ・ステーキ 420
ビーフ・フィレ肉、ミルフィーユ・ポテトフライ、スモークハム、酸味ソース
- 牛フィレ肉の串焼き 440
燻製ミート・ライス

シェアメニュー

- 若鳥のグリル 240
トマトサラダ、フライドポテト
- マカオ風 蒸し舌平目 290
ガーリックチップ、生姜、ネギ
- カリカリ子豚の丸焼き (500g) 360
サツマイモのピューレ、ミックス野菜、胡椒ソース
- タラのグリル 370
春野菜、ベイクドベビーポテト、玉ねぎのコンフィ、オリーブオイル
- ラム肉の煮込み 390
ローストポテト、茎ブロッコリー、燻製チョリソーライス、ニンニク
- リブアイ・ステーキ (500g) 680
ポルトガル風黒豆と野菜の煮物、ミニ・ポテト
- ポルトガル風 贅沢シーフードライス 720
ロブスター、大エビ、カニ肉、ムール貝、ホタテ貝

サイドメニュー

- 旬野菜のニンニク炒め 40
オリーブオイル、ニンニク
- フライドポテト 40
- ポルトガル風トマトサラダ 40
- ミックスグリーンサラダ 40
ミックス野菜サラダ

デザート

- マカオ風エッグタルト (オリジナル/ミルクティー) 12
パイ生地、カスタード・クリーム (ミルクティー風味のカスタードクリーム)
- セラドゥーラ 50
ライトスイートクリーム、ビスケットクランブル
- オレンジ風味のロールケーキ 50
砂糖漬けオレンジピール
- "アバデ・デ・プリスコス" 卵黄プリン 50
ポートワインソース
- チーズタルト 50
くるみのはちみつブラリネ
- アイスクリームまたはシャーベット2種 60
アイスクリーム：小豆、黒ゴマ、バニラ、チョコレートシャーベット：オレンジシナモン、ストロベリー、マンゴー
- 季節のフルーツ盛り合わせ 90
新鮮なフルーツ、ベリー

ランチセット

2コース
アピタイザーまたはスープ+メインディッシュ
コーヒーまたはお茶をのんびり
\$228

3コース
アピタイザーまたはスープ+メインディッシュ+デザート
コーヒーまたはお茶をのんびり
\$288

*週末と祝日にはセットメニューをご利用いただけません

