




# QUICK MENU

—Quick—

ココロコ 芽キャベツ Couves de Bruxelas Fritado 素揚げにして塩コショウ ビールとどうぞ	900
オリーブのマリネ Olive Marinado オリーブのオレンジマリネ	500
ピクルス Pickles 箸休めに	500
 鮮魚のエスカベッシュ Peixe Escabeche 素揚げしたお魚を野菜と酢漬けにしたお料理（南蛮漬け）	###
 ソフトシェルシュリンプのスパイシーマリネ（6尾） Camarao marinado com molho picante 自家製食べるラー油でマリネした殻ごと食べれる海老	900
イベリコ豚の生ハムとサラミの盛合せ Iberico Presunto e Salame 定番冷前菜	###
カキの燻製オイルマリネ（4p） Ostras em Oleo Defumado 広島県産大粒のカキを丁寧にソテー燻製オリーブオイルでマリネしました	###

# SOPA

—スープ—

 カルドヴェルデ - ジャガイモと青菜のスープ - Caldo Verde 素朴で懐かしいスープ	(S) 400 (M) 600
シェフ特製本日のポタージュ Sopa do Dia スタッフにお尋ね下さい	(S) 300 (M) 500



食文化都市認定記念 マカオ料理

Macau munu


人気のポルトガルクラシック Standard classical menu


# ENTRADAS


—前菜—

前菜4種盛合せ Entradas Mista (1 person) 1300

鮮魚のエスカベッシュ Peixe Escabeche	タコのマリネとパプリカのサラダ仕立て Salada de Polvo
バカリャウのコロッケ Pastéis de Bacalhau	本日の前菜（スタッフにお尋ね下さい） Aperitivo do dia


 ポルトガル名物 バカリャウのコロッケ  
Pastéis de Bacalhau 800  
塩漬け干し鱈を使用した定番料理 (4 pieces)


 トリッパとヒヨコ豆の煮込み  
Cozido de Trippa e Grão-de-bico 900  
トリッパとヒヨコ豆をトマトで柔らかく煮込んだ家庭料理

 バカリャウとジャガイモの卵炒め  
Bacalhau á Bras ##  
鱈の塩気がきいたシンプルなポルトガル定番料理

 イワシのオープン焼き  
Sardinhas Assado 500  
脂のしっかりのったジューシーイワシ

フォアグラのテリーヌ 季節のコンフィチュール添え  
Terrina de Fígado Graxa ##  
マデイラ酒とのマリージュを是非

 タコのマリネとパプリカのサラダ仕立て  
Salada de Polvo ##  
ぷりぷりのタコを使ったさっぱりサラダ

 マグロ赤身のレアステーキ 自家製マッサソースで  
Atum Fatiado Com Massa Pimentao ##  
マグロのレアステーキを甘酸っぱいパプリカのソースと赤玉ねぎのサラダで

 カレースパイスを効かせたカニのクリームグラタン  
Gratinado de Caranguejo e Batatas Estilo MACAU ##



食文化都市認定記念 マカオ料理

Macau munu

人気のポルトガルクラシック Standard classical menu

# CATAPLANA

—銅鍋—



海の幸のカタプラーナ

(1 person) 1300

Cataplana de Marisco

( from 2 people )

熱伝導の良い銅鍋（カタプラーナ鍋）を使い魚介を蒸し煮する料理

エビ、ムール貝、タラ、小イカ等の入った魚介エキスたっぷりのスープをご堪能下さい

# QUEIJO

—チーズ—

チーズの盛り合わせ

(S) 800

Queijo Misto

(M) 1500

# FRANCESINHA

—フランセジーニャ—

『フランスの女の子』という意味を持つポルトガル版クロックムッシュ（サンドウィッチ）をマヌエル四谷店スタイルで



フランセジーニャ・魚

###

Francesinha-Peixe

メカジキのフライ、キノコクリームソース、フレッシュトマト、ブリオッシュを重ね

スイスのラクレットチーズをたっぷりかけたマヌエル四ツ谷スタイルのフランセジーニャ



フランセジーニャ・肉

###

Francesinha-Carne

牛肉、デミグラスマスタードソース、トマト、ブリオッシュを重ね

スイスのラクレットチーズをたっぷりかけたマヌエル四ツ谷スタイルのフランセジーニャ

# PAO

—パン—

パン

1 p 100

Pao





# PRINCIPAL

—メイン料理—

-  マグロ頬肉のポートワイン煮込み ##  
Bochecha de Atum Molhado com Vinho do Porto  
マグロの頬肉をじっくりポートワインで煮込みました スパイスをきかせたソースで
-  スパイシーアフリカンチキン マカオ風 ##  
Galinha á Africana  
ポルトガルの植民地だったマカオの料理 歴史の詰まった一品です
-  ジャルディネイラ ポルトガル風牛肉のシチュー ##  
Jardineira  
牛肉と沢山のお野菜でじっくり煮込みました
-  バカリャウナタス ##  
Bacalhau a Natas  
干し鱈、ジャガイモのクリームグラタン
- オリーブポークのロースト タブナードソースで ##  
Porco Assado Com Tapenade  
オレイン酸含有率の高いベルギー産オリーブポークのロースト
-  豚肩肉とアサリのアレンテージョ風 ##  
Carne de Porco à Alentejana□  
豚肩肉とアサリを白ワインでサッと煮込んだアレンテージョ地方の郷土料理

# ARROZ

—お米料理—

-  ポルトガル風タコのおじや ##  
Arroz de Polvo  
タコの旨みたっぷりのポルトガル風おじや
-  鴨の炊き込みご飯のオープン焼き ##  
Arroz de Pato  
鴨の出汁で炊いた炊き込みご飯 表面をカリッとオープンで焼いて仕上げます
- 栗とポルチー二苺のチーズリゾット カカオふりかけ ##  
Arroz de Cogumelo Porcini, Castanha, Queijo e Cacau






食文化都市認定記念 マカオ料理

Macau munu

人気のポルトガルクラシック Standard classical menu

# SOBREMESA

—デザート—

 パオン デ ロー	500
Pão de Ló de Alfeizerão カステラの原型と考えられるポルトガル伝統菓子 当店のパオンデローはポルトガル中部リヴァテージョ地方の物で中が半熟です	
 パステル デ ナタ (エッグタルト)	450
Pastel de Nata ポルトガル独特の折り方のパイ生地(に卵黄たっぷりの特製クリームを流し込んで焼いた ポルトガルで一番人気のお菓子です	
 ポルトガルプリン	500
Pudim de Ovos 卵黄たっぷり使った濃厚プリン しっかりとしたコクと旨みがあります	
安納芋のセラドゥーラ	400
Seradura con Batata Doce (Annou) ポルトガル版ティラミス	
マデイラ酒香るセミフレッド	500
Semifreddo de Madeira シャリッとしたアイスクリーム マデイラ酒との相性抜群	

## Café ou Chá-カフェ-

—カフェー

コーヒー	500
Café	
エスプレッソ	500(S) 700(T)
Bica	
紅茶 -ダージリン-	500
Chá Darjeeling	
森イチゴのレイボスティー	500
Rooibos morango	
カモミールティー	500
Chá de camomila	
メイプルナッツのオルゾティー	500
Chá de cevada e amendoa アーモンドと大麦を使ったコーヒーテイストのノンカフェインドリンク	



人気のポルトガルクラシック Standard classical menu