

COURSE

女性にオススメ！ポルトガル料理を少しずつ愉しむ リスボンコース

お二人様より

3800



本日のスープ

Today's Soup

前菜三種類の盛り合わせ

ポルトガルならではの小さな冷前菜

3 kind of appetizer

イワシのグリル

ポルトガル産の岩塩を使ったシンプルグリル

Grilled Sardine

バカリャウのクリームグラタン

干し鱈と濃厚なクリームソースのアツアツグラタン

"Bacalhau com Natas" Cream Gratin in Bacalhau

アサリの雑炊

アサリの優しい出汁で仕上げました

"Arroz de Ameijoá" Clam Risotto

ポルトガルデザート 一種

南蛮菓子の故郷ポルトガルからシェフおすすめのデザートを1品

Chef's Choice Portuguese Desert *1

カフェ Café

ディナータイムはお一人様500円のテーブルチャージ（オリーブマリネ、パン、オリーブオイル）を頂戴しております

We kindly ask you for an additional 500yen charge per person at dinner(Marinated olives , bread , olive oil)