

COURSE

全8種類のポルトガル料理を満喫する 大航海コース

お二人様より

4800



本日のスープ

Today's Soup

魚介のテリーヌ

マヌエル マリシュケイラ シェフ特性の魚介のテリーヌ ペーストにした魚介を卵とクリームで仕上げました

Seafood Terrine

追加 ¥ 300で新鮮な魚介のサシミに変更が可能です(お一人様分)

バカリヤウとジャガイモの卵炒め

干し鱈を細かくほぐし、玉ねぎとフライドポテトを卵で閉じた伝統料理

"Bacalhau a Braz" Bacalhau Omelette Style

定番 魚介のカタプレーナ

ポルトガル料理の定番！魚介と野菜の濃厚な旨みのお鍋

"Cataplana" Seafood pod

シーフードケースよりお好みの魚介を追加致します 旬の食材をお楽しみ下さい(+ ¥ 2000~)

ポークと海老の炒め煮 クミン風味

お肉と海老、ジャガイモを組み合わせたポルトガル中部の郷土料理

"Rojoes C/ CAMÃRAOamãrao" Sauteed Pork&Shrimp with Potatoes, Cumin

タコの雑炊

タコの旨みとトマトの酸味で仕上げたメの一品

"Arroz de Polvo" Octopus Risotto

ポルトガルデザート 二種

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2品

Chef's Choice Portuguese Desert *2

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)