

COURSE

全10種類のポルトガル料理を贅沢に！ 世界一周コース

お二人様より

6000



バカリャウのコロッケ

干し鱈を使った伝統的なコロッケ

"Pastais" Bacalhau croquette

本日のスープ

Today's Soup

魚介のサシミ

産地直送の魚介をマヌエル特製のソースで

Seafood SASHIMI

バカリャ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

魚丸ごと魚介のカタプラーナ

贅沢に魚を丸ごと加えた魚介の旨みたっぷりのお鍋

"Cataplana" Seafood pod

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

バカリャウの雑炊

干し鱈の出汁を存分に効かせたスープで作る雑炊

"Arroz de Polvo" Octpus Risotto

ポルトガルデザート 三種

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3品

Chef's Choice Portuguese Desert *3

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)