



## ポルトガル共和国

ユーラシア大陸西の端。太平洋に面した小さな国 ポルトガル。  
かつてはヨーロッパ主導の大航海時代の先駆者。  
その為ヨーロッパで最初に航路で日本や中国など、  
東アジアとの接触を持った国家でもある

# A P P E T I Z E R

## マヌエルスタイル 魚介のサシミ

市場直送の魚介を特製のソースで  
SASHIMI

Small 900 Large 1600



## バカリャウのコロッケ "Pastais" Bacalhau croquette

干し鱈を使った伝統的なコロッケ

4 pieces 600



## 本日のスープ

Soup

Today's

ジャガイモをベースに作りました。  
内容はスタッフまでお尋ねください

500



## 魚介のセビーチェ Ceviche

トマトとあさりベースのドレッシング

800



## エスカベッシュ - 南蛮漬け -

Escabeche

ポルトガルから伝来した  
と言われる、おなじみの南蛮漬け

700



## 焼き牡蠣

モーリヨヴェルデ、玉ねぎをメインとしたソースで  
Grilled Oyster

600

## 雲丹プリン

濃厚なウニを贅沢にプリン仕立てに。青ゆずのアクセント  
Sea Urchin Pudding

700

## つぶ貝とレンズ豆のマリネ

お酒のお供に最適な一品！  
Marinated Mussel and lentil

700

## トリッパのトマト煮込み

ポルトガル内地の郷土料理  
Braised Tripper

700

# APPETIZER

シェフの  
おすすめ!!

## マヌエルスタイル 魚介のサシミ

市場直送の魚介を特製のソースで

SASHIMI

Small 900

Large 1600



## 本日のスープ

Today's Soup

500

## 焼き牡蠣

モーリョヴェルデ、玉ねぎをメインとしたソースで

Grilled Oyster

600



## バカリャウのコロッケ

干し鱈を使った伝統的な小さなコロッケ

"Pastais" Bacalhau croquette

600

4 pieces

## つぶ貝とレンズ豆のマリネ

お酒のお供に最適な一品!

Marinated Mussel and lentil

700



## エスカベッシュ - 南蛮漬け -

ポルトガルから伝来したと言われる、おなじみの南蛮漬け

Escabeche

700

## 雲丹プリン

濃厚なウニを贅沢にプリン仕立てに。青ゆずのアクセント

Sea Urchin Pudding

700



## 魚介のセビーチェ

トマトとあさりベースのドレッシング

Ceviche

800

## トリッパのトマト煮込み

ポルトガル内地の郷土料理

Braised Tripper

700

# A P P E T I Z E R

## イワシのグリル

ポルトガル産のお塩を使ったシンプルグリル 伝統の逸品です  
Grilled Sardine

1 Piece 700



## タコとオニオンスライスの マリネサラダ "Salada de Polvo" Octopus Salad

さっぱりとしたヴィネグレット  
で仕上げました

800



## バカリャウと ジャガイモの卵炒め "Bacalhau a Braz" Bacalhau Omelette Style

千切りにしたジャガイモのフリットを  
バカリャウと一緒に卵で包みました

1800



## 魚介のテリーヌ

魚介をペーストにして卵とクリームで仕上げました  
Seafood Terrine

1000

## ペコリーノチーズと温泉卵のサラダ

香り高いペコリーノチーズを贅沢に削って  
Mix Leaf Pecorino Salad on Soft Boiled Egg,  
White Wine Vinegar Dressing

1600

## 魚介のアリエイラ

燻製香る魚介のソーセージ  
Fish Sausage

1100

## アナゴのロウリーニョス

旬のアナゴでグリーンアスパラを巻いてローストしました  
Asparagus Filled Conger Rolls

1500

## 魚介と野菜のフリット ポルトガルソルトで

ポルトガルから伝来したといわれる天麩羅  
Seafood & Vegetable F

1900

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)

# M A I N

## Whole Fish



マヌエル マリシュケイラに来たら食べるべき一品  
入口付近のショーケースより、お魚を丸ごと調理致します  
当店にしかない、ここだけのお料理をお楽しみください

-  **丸ごと鮮魚のカタプラーナ**  1 people (2名様分より) 1300  
add Fish 魚1匹 追加+ 2000 ~
- 海老・イカ・貝類・野菜の濃厚な旨みの出汁のお鍋  
お魚を追加することで味に厚みが増し、より一層お楽しみいただけます  
"Cataplana" Seafood and Vegetable pod  
Recommend add whole fish from show case.
- 丸ごと鮮魚のラガレイロ**  2800 ~
- 鮮魚を熱々のガーリックハーブオイルでソテーしたマヌエル日本橋店限定の一品  
"Peixe Lagareiro" Sauteed Fish, Garlic and Herb Oil
- 丸ごとタコ足のラガレイロ** 3200
- 大振りなタコ足を1本まるごとソテーした豪快な一品  
食べ応え抜群。3 ~ 4 名様にオススメです  
"Polvo Lagareiro" Sauteed Octopus Garlic and herb Oil
- 丸ごと鮮魚のチェルネ**  2800 ~
- チェルネとは、平たく言えばムニエルのことを指します  
ハーブの苦みで引き締まった、ポルトガルのムニエルです  
"Peixe Cherne" Sauteed Fish, Garlic and Butter  
with Herb "Salvacica"
- 丸ごと鮮魚のグリル**  2500 ~
- 鮮魚をシンプルなグリルで ポルトガルのお塩で仕上げます  
特製モーリョヴェルデ(玉ねぎベース)とモーリョヴェルメーロ(パプリカベース)  
二つのソースでお楽しみください  
Simple Grilled Seafood  
with Onion sauce and Paprika Sauce
- お米の詰まった丸ごとヤリイカ トマトソース** 2600
- ポルトガル版のイカ飯 さっぱりトマトソースで  
"Lula á recheada" Stuffed Squid

# M A I N

## 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が相性抜群です  
"Bacalhau com Natas" Cream Gratin in Bacalhau

2000



## ポークとアサリの炒め煮 アレンテージョ風

お肉と貝、ジャガイモを組み合わせたアレンテージョ地方の郷土料理  
"Carne de Porco à Alentejana" Sauteed Pork&Clams  
with Potatoes, Coriander

2200

## 雑鳥のオープン焼き (調理に約30分頂きます)

2000

雑鳥の半身を骨ごとオープン焼きで

白ワインソース または ピリピリソースをお選び下さい

"Frango Assado no forno" Portugues Roasted Chicken

## ウサギの白ワイン煮込み

2900

ウサギを緑豆と白ワインで柔らかく煮込んだ郷土料理

Stewed Rabbits with White Wine

# R I C E

## タコの雑炊

1800

タコの旨みとトマトの酸味で仕上げたㇿの一品

"Arroz de Polvo" Octopus Risotto

## 海の幸の雑炊

2000

海老のダシを効かせ、魚介をふんだんに使った雑炊仕立て

"Arroz de Marisco" Seafood Risotto

## バカリャウの雑炊

2200

干し鱈の旨みを存分に効かせたスープで作る雑炊

"Arroz de Bacalhau" Bacalhau Risotto

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)

# DESSERT

お好みのデザートをお選び下さい

<b>パオデロー 半熟カステラ</b>		400
カステラの原型と考えられるポルトガル伝統菓子 当店のパオデローはポルトガル中部リヴァージェョ地方の物で中が半熟です "Pão de Ló de Alfeizerão" Sponge Cake		
<b>マディラワインのアイス</b>		300
アイスの中にはマディラワインの香るレーズンと松の実を入れて Madilla ice cream		
<b>焼きりんご</b>		300
昔ながらのポルトガルデザート ポートワインのソースで "Maça assada" Baked Apple with Port Wine Sauce		
<b>ポルトガルプリン</b>		300
卵黄たっぷりの濃厚なプリン しっかりとしたコクと旨みがあります "Pudim de Ovos" Pudding		
<b>セラドゥーラ</b>		300
クッキー生地でクリームを挟んだポルトガルの伝統菓子 "Serradura" Binded Cream with Cookie		
<b>ココナッツケーキ</b>		300
ココナッツがほのかに香るプリンの様なケーキ Coconut Cake		
<b>エッグタルト</b>		400
ポルトガルの定番デザート "Pastel de Nata" Egg Tarte		

デザート全種類 盛り合わせ

2000

ポルトガルデザート全種を盛り合わせた豪華なデザート

Assorted All Kind of Dessert

## CAFÉ

コーヒー Coffee	500	カフェ ラテ Café Latte	700
エスプレッソ Espresso	500	ダブル エスプレッソ Double Espresso	600
紅茶 Tea	500	カモミールティー Chamomile tea	500

## DRIED FOODS

ドライフルーツ - マディラワイン漬け -	400
本日のチーズ	700
ミックスナッツ	300

## MADEIRA WINE

BARBEITO 10 Years Old 【 Sercial , Verdelho , Boal , Malvasia 】 バーベイト 世界中で愛される代表的なマデイラワイン。長く続く余韻が特徴	1300
BARBEITO Medium Sweet バーベイト ミディアム スウィート 16サクラアワードで最高賞ダイヤモンドトロフィー受賞	1400
Blandy's 10 Years Old 【 Malmsey 】 10年熟成ブランディーズ【 マルムジー(甘口) 】	1500

## PORT WINE

Fonseca White Port フォンセカ ホワイト ポート	900
Niepoort LBV 2013 ニーポート レイト・ボトルド・ヴィンテージ	1100
Niepoort 20 Years Old Tawny ニーポート トウニーポート20年	1600
Fonseca Vintage Port 2016 フォンセカ ヴィンテージ ポート 2016	1800





## ポルトガル共和国



ユーラシア大陸西の端。太平洋に面した小さな国 ポルトガル。  
かつてはヨーロッパ主導の大航海時代の先駆者。  
その為ヨーロッパで最初に航路で日本や中国など、  
東アジアとの接触を持った国家でもある

## ポルトガル料理



歴史的に関わりの振るい国ですが、日本ではあまり知られていないポルトガル料理。  
ポルトガル料理のポイントは???

## ヘルシー

良質なオリーブオイルが生産されるポルトガル。バターは多くは使わずにヘルシーです。  
出汁をベースとした料理が多く、スローフードといえるでしょう。

## 海の幸

ポルトガルの定番食材 イワシ エビ タコ タラ など日本でも馴染みの深い海の幸。  
**南蛮漬け(エスカベッシュ)**などはポルトガルの食卓から日本の食卓へ伝わった料理です。

海老や魚介の出汁をベースに魚介をふんだんに使った**海の幸のカタプラーナ**は  
ポルトガル料理の醍醐味。タコのリゾットはメにぴったりな一品です。

## バカリャウ

バカリャウはタラを塩漬けや干物にした物で、365日 違うメニューがあるとか？、1000通りのメニューがあるといわれ、ポルトガルを代表する食材のひとつです。

そのバカリャウを使った料理が**バカリャウのコロッケ**です。

バカリャウがたっぷりに入ったコロッケはバカリャウの繊維質と塩気が心地よくポルトガルを代表するメニューの1つです。

## 肉料理

お肉で一番食べられるのが豚肉。**ポークとアサリの炒め煮 アレンテージョ風**は、お肉にアサリのソースを合わせたポルトガル中南部に位置するアレンテージョ地方の郷土料理

## デザート

卵 砂糖 小麦粉 を材料とする伝統的なお菓子の発祥は修道院と伝えられており、その中でも **パオデロー（半熟カステラ）** は日本のカステラの元祖と言われております。

金平糖（こんぺいとう）もポルトガルから伝えられたとされており、

語源はポルトガルのコンフェイト(confeito)という説もあります。

16世紀末、日本では戦国時代を終え織田信長が天下統一をするところですが、その織田信長は1569年にポルトガル人の宣教師ルイス・フロイスから南蛮菓子である「コンフェイト（こんぺいとう）」の献上を受けた、とされています。

## ワイン

ヨーロッパの国で最も長いワイン生産の歴史を持つポルトガル。

甘みが特徴的なポートワインやマディラワインの他にも

白・赤ワインで使用される葡萄品種や味わいも定評があります。

そんなポルトガルの赤ワインを日本で初めて飲んだとされているのも、

織田信長という説があります。

当時は「珍陀（チンタ）酒」と呼ばれ、由来はポルトガル語で赤ワインを指す

「Vinho Tonto（ヴィーニョ チント）」からきているとされています。

当時の状況を考えると恐らく、タンニンが豊富な濃い赤ワインだったとことでしょう。

## 緑のワイン ヴィーニョ ヴェルデ

ポルトガル語で「緑のワイン」を意味するヴィーニョ ヴェルデ。

若々しいワインを意味し、アルコール度数は低く弱発泡性のワインです。

ポルトガルワインを象徴する1種で、フレッシュでさわやかな口当たりが特徴的なワインです。