

# BRUNCH MENU

1800yen

サラダ・前菜は充実したビュッフェからお好きなものを  
メインディッシュは季節ごとに変わるメニューからお好みのひと品をチョイス  
デザート・カフェ・スープ・パンまで付いたランチ限定メニューです



## Main Dish



### 鶏モモ肉と野菜のフェジョアーダ

ポルトガルの家庭料理 鶏モモ肉と白インゲン豆の煮込み料理

### 本日のお魚料理

スタッフにお尋ねください

### 本日のお米料理

スタッフにお尋ねください

### 海の幸のカタプラーナ(+500yen/1p)2名様より承ります

熱気云導の良い金鍋(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 魚介のエキスタッぷりスープをお楽しみください

### バカリャウナタス(+600yen)

バカリャウ料理の定番 バカリャウ(干鰯)、パスタとジャガイモのクリームグラタン

### 豚とアサリのアレンジ(+700yen)

パプリカパウダーでマリネした豚肩ロースとアサリの白ワイン煮込み

南部アレンジ地方の郷土料理

### ジャルディネイラ (+600yen)

ポルトガル風ビーフシチュー ゴロゴロ野菜も食べ応えあり!



## Dessert



### パステル デ ナタ (エッグタルト)

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

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

### パオン デ ロー (+50yen)

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ジェジョ地方の物で中が半熟です