

前菜 / APPETIZERS / 前菜

01. 羅馬沙律
Roman Salad with Caesar Dressing
ロメーナサラダ
シーザードレッシング MOP 78 
- ▲ 02. 燒南瓜沙律配松子仁
Green Salad with Roasted
Pumpkin ,Pine Nuts and “Queso Iiha”
グリーンサラダかぼちゃのロースト
松の実とチーズ添えて MOP 90
03. 蘋果西芹蝦沙律
Shrimp Salad with Apple and Celery
海老サラダ仕立て
リンゴとセロリと共に MOP 108 
- ▲ 05. 葡式三角豆馬介休球
Chickpea and Brandade Croquette
with Coriander Sauce
ひよこ豆とブランダードの
クロケット
コリアンダーソース MOP 68 
06. 日式火焰吞拿魚
Tuna Tataki with Red Bell Pepper Pesto
鮪のタタキ
ベルペッパーのペースト MOP 88 
07. 三文魚刺身
Salmon Sashimi
サーモンの刺身 MOP 98

如有對任何食物過敏或其他需要, 請告知服務員
Please Inform Our Service Staff If You Have Any Food Allergies and/or Other Dietary Needs
アレルギー食材はスタッフへお申し付け下さい

▲ 澳葡菜 / Portuguese Macanese Dish / ポルトガルマカオ料理
須附加 10% 服務費 / Subject to 10% service charge / 10% のサービス料を加算させて頂きます
以上圖案只作參考 The picture is for reference only.

前菜 / APPETIZERS / 前菜

- ▲ 08. 葡國火腿配蜜瓜
Presunto Ham with Melon
プロシュントハムとメロン

MOP 128



09. 雜錦海鮮 2 人便當
“Marisco” Bento for 2 persons
新鮮 海の幸の盛り合わせ
(お二人様)

MOP 588



(包含*: 1 隻龍蝦, 6 隻生蠔, 6 隻花甲, 6 隻扇貝, 6 片
鮭魚刺身, 6 隻海螺和 6 隻青口)

(Lobster x 1pcs, Oyster x 6pcs, Clam x 6pcs, Scallop x 6pcs,
Gravlax Salmon x 6slices, Whelk x 6pcs and Mussel x 6pcs.)

(1x オマール海老, 6x 生牡蠣, 6x ハマグリ, 6x 帆立貝, 6x サー
モン, 6x ツブ貝, 6 ムール貝)

*海産食材有季節性限制

Ingredients may change due to seasonal availability

季節により内容を一部変更いたします

10. 生薑南瓜杏仁蝦湯
Butternut Pumpkin Soup with Shrimp
Balls, Almonds and Ginger
カボチャのスープ
シュリンプボール
アーモンドと生姜の香り

MOP 78



11. 龍蝦湯
Lobster Soup
ロブスタースープ

MOP 98



- ▲ 12. 葡式薯茸青菜湯
Caldo Verde
ポルトガル風 ケールのスープ

MOP 68

如有對任何食物過敏或其他需要, 請告知服務員

Please Inform Our Service Staff If You Have Any Food Allergies and/or Other Dietary Needs

アレルギー食材はスタッフへお申し付け下さい

▲ 澳葡菜 / Portuguese Macanese Dish / ポルトガルマカオ料理

須附加 10% 服務費 / Subject to 10% service charge / 10% のサービス料を加算させていただきます

以上圖案只作參考 The picture is for reference only.

海鮮類 / SEAFOOD DISH / 海鮮料理

13. 海鮮塔 MOP 888

Seafood Tower on Ice
シーフードタワー

(包含*: 1 隻龍蝦, 6 隻生蠔, 6 隻花甲, 4 隻蝦, 6 隻海螺, 1 隻蟹, 2 隻車厘蝦, 8 隻長腳蟹腳和 6 隻青口)

(Lobster x 1pcs, Oyster x 4pcs, Clam x 4pcs, Prawn x 4pcs, Whelk x 6pcs, Crab x 1pcs, Cherrystone Clam x 2pcs, King Crab Leg x 8legs and Mussel x 6pcs.)

(1x オマール海老, 1x 蟹, 4x 生牡蠣, 4x 海老, 4x はまぐり, 6x ツブ貝, 8x キングクラブの足, 6x ムール貝, 2x 大あさり)

*海産食材有季節性限制

Ingredients may change due to seasonal seasonal availability
季節により内容を一部変更いたします。



13

▲ 15. 葡式燴蜆 MOP 138
Clams with Butter Sauce
ハマグリ ソテー バターソース

▲ 16. 葡國酒煮青口 MOP 198
Mussel with Portuguese Wine
ムール貝のポルトガルワイン煮

▲ 17. 葡式海鮮飯 MOP 180
Seafood Rice
ポルトガル風 シーフードライス



16

18. 辣椒蟹 MOP 288
Chili Crab
チリクラブ

19. 原隻芝士焗龍蝦 MOP 388
Whole Lobster Thermidor
ロブスター テルミドール

20. 原條燒海鱸魚 MOP 210
Whole Roasted Sea Bass
スズキのロースト



18

如有對任何食物過敏或其他需要, 請告知服務員
Please Inform Our Service Staff If You Have Any Food Allergies and/or Other Dietary Needs
アレルギー食材はスタッフへお申し付け下さい

▲ 澳葡菜 / Portuguese Macanese Dish / ポルトガルマカオ料理
須附加 10% 服務費 / Subject to 10% service charge / 10% のサービス料を加算させていただきます
以上圖案只作參考 The picture is for reference only.

肉類 / MEAT DISH / 肉料理

- ▲ 21. 雞拼銀鱈魚
Chicken with Codfish
チキンと鱈の取り合わせ

MOP168

21



- ▲ 22. 特色葡式黑毛豚燴蜆
Carne de Porco, Pork stew with Clams
アレンテージョ産黒豚フィレ肉の
ソテーとあさり入りトマトソース

MOP 138

23. 宮保雞丁
Kung Pao Chicken
四川風 鶏肉とナッツのピリ辛炒め

MOP 128

22



- ▲ 25. 葡式鴨腿燴豆
Duck Leg with Bean Stew
鴨腿肉のロースト
豆のシチュー添え

MOP 128

25



26. 澳洲肉眼扒 (10 安士)
Grilled Australian Rib Eye (10 Oz)
オージー リブアイステーキ(10 オンス)

MOP 198

27. 吊烤嫩牛排伴薯條
Hanging Tender Grilled Steak with
Fries
ハンギングテンダーの網焼き
フレンチフライ添え

MOP 168

26



如有對任何食物過敏或其他需要, 請告知服務員
Please Inform Our Service Staff If You Have Any Food Allergies and/or Other Dietary Needs
アレルギー食材はスタッフへお申し付け下さい

▲ 澳葡菜 / Portuguese Macanese Dish / ポルトガルマカオ料理
須附加 10% 服務費 / Subject to 10% service charge / 10% のサービス料を加算させていただきます
以上圖案只作參考 The picture is for reference only.

美味甜品 / Dessert / デザート

28. 朱古力心太軟配焦糖雪糕 MOP 88

Chocolate Fondant with Ginja,
Cherries and Caramel Ice cream
ポルトガルチェリーリキュール入り
フォンダンショコラ
キャラメルアイスクリーム添え



28

▲ 29. 鮮果木糠布丁 MOP 68

Fruity Serradura
ポルトガル伝統のデザート「セラドゥーラ」



29

30. 櫻桃焦糖布丁 MOP 68

Ginja Crème Brûlée
ポルトガルチェリーリキュールのクリーム
ブリュレ



30

▲ 31. 橘子香草蛋糕 MOP 68

Vanilla Cake with Citrus
バニラケーキ レモンの香り



32

32. 時令果盤 MOP 118

Seasonal Fresh Sliced Fruit
フルーツの盛り合わせ

如有對任何食物過敏或其他需要, 請告知服務員
Please Inform Our Service Staff If You Have Any Food Allergies and/or Other Dietary Needs
アレルギー食材はスタッフへお申し付け下さい

▲ 澳葡菜 / Portuguese Macanese Dish / ポルトガルマカオ料理
須附加 10% 服務費 / Subject to 10% service charge / 10% のサービス料を加算させていただきます
以上圖案只作參考 The picture is for reference only.