

【パン】 …各料理とご一緒に

焼き立てポンデケーキヨ(4個) ¥680
(税込¥748)
(チーズをたっぷり練り込んだモチモチのパンです…ワインのお供にも! …熱々のうちにどうぞ!)

バケット(2切れ) ¥300
(税込¥330)

【メインのお料理】 …シンプルなのに奥深い味わい

フェジヨアーダ ¥1,680
(税込¥1,848)
(豚肉とうずら豆をじっくり煮込んだ、優しい味わいのポルトガルを代表する料理です)

リングイッサの丸ごとオープン焼き ¥1,820
(税込¥2,002)
(ポルトガルが発祥のソーセージ! ビールやワインにピッタリ)

バカリャウグラタン ¥1,850
(税込¥2,035)
(干シダラ、じゃがいも、生クリーム、チーズ…間違いなしです♪)

フランゴ・アサード (ポルトガルの定番鶏肉料理) ¥2,200
(税込¥2,420)
(鶏肉をピリピリオイルでマリネしてオープン焼きに! 野趣溢れる一品です)

豚肉の赤ワイン黒胡椒煮込み(コインブラの名物料理) ¥2,300
(税込¥2,530)
(ポルトガルでは仔羊で煮込むのが定番ですが、当店では豚肉を使ったオリジナルバージョン!)

タコとげんこつじゃがいものラガレイロ (ポルトガル北部の定番タコ料理) ¥2,600
(税込¥2,860)
(ラガレイロとはオリーブ油を搾る職人のこと…にんにくオイルでじっくりオープン焼きに)

魚介のカタプラーナ(2名様分) **【2日前要予約→2名様分~承ります】** ¥3,800
(税込¥4,180)
(圧力鍋の元祖といわれる銅製の鍋で魚介を一気に蒸し上げます! …♫の雑炊付き♪)

【米料理】 …メイン料理の後は

タコアローシュ (タコの旨味が詰まったポルトガル風のトマトリゾット…ワインにも良く合います) ¥1,800
(税込¥1,980)

【デザート】 …食後酒や、コーヒー、紅茶といかがですか

エッグタルト ¥400
(税込¥440)
(ポルトガルを代表する焼き菓子です…お好みでシナモンをおかけします)

ポルトガルプリン ¥400
(税込¥440)
(濃厚なプリンを、オレンジ風味のほろ苦いカラメルで!)

珈琲ナッツアイス&マデイラワイン ¥880
(税込¥968)
(ちょっぴりビターなアイスと、豊かな風味のマデイラワインを片手に…最高の組み合わせです)