

【パン】 …各料理とご一緒に

焼き立てポンデケーキヨ(4個) **¥680**
(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!) (税込¥748)

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**
(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) (税込¥1,848)

リングイッサの丸ごとオープン焼き **¥1,820**
(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) (税込¥2,002)

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

フランゴ・アサード (ポルトガルの定番鶏肉料理) **¥2,200**
(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) (税込¥2,420)

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**
(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!) (税込¥2,530)

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**
(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) (税込¥2,860)

魚介のカタプラーナ(2名様分) **¥4,200** 【2日前要予約→2名様分~承ります】
(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♪) (税込¥4,620)

【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**
(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) (税込¥440)

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

珈琲ナッツアイス&マデイラワイン **¥880**
(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) (税込¥968)