

# À la carte ~アラカルト~

## お魚料理

本日のお魚料理 (お尋ねください)  
イワシのオーブン焼きポルトガル風

¥ASK  
¥780



## カタプラーナ (ポルトガルの名物鍋)

魚介のカタプラーナ (2~3人前)  
カタプラーナの出汁で作るリゾット

¥3,800  
¥150 (1人前~)



魚介のカタプラーナ

## お肉料理

本日のお肉料理 (お尋ねください)  
フェイジョアーダ (豆と肉の煮込み料理)  
豚肉とアサリのアレンテジャーナ  
ビトツケ (ポルトガル風牛肉のグリル 目玉焼きのせ)  
子羊のグリル  
フランセジーニャ (ポルトの名物サンド ボリューム満点)  
和牛のステーキ

¥ASK  
¥1,280  
¥1,450  
¥2,200  
¥2,580  
¥2,680  
¥3,800



フランセジーニャ

## お米料理

タコのリゾット (Arroz de Polvo)  
鴨の炊き込みご飯 (Arroz de Pato)

¥1,380  
¥1,580



タコのリゾット

## デザート

本日のデザート (お尋ねください)  
エッグタルト “ベレン風” アイス添え  
焼き立てカステラ 『パオン・デ・ロー』  
(焼き上がりに 30 分程お時間がかかります)

¥ASK  
¥580  
¥1,680



エッグタルト

自家製パン (4 Piece)  
自家製パンと鰯のパテ “テーブルセット”  
※価格は税込です

¥110  
¥300



パオン・デ・ロー