

Tapas de Portugal

BY ANTONIO
葡蕙園

Menu

菜單 메뉴 메뉴

Tapas de Portugal

BY ANTONIO
葡蕙園

Chef Suggest



Leitão Assado à Portuguesa

Roasted Suckling Pig

烤乳豬配自製薯條及沙律

子豚のロースト

홈메이드 감자칩과 온갖 샐러드를 곁들인 새끼돼지구이



Arroz de Pato à Portuguesa

Portuguese Style Roasted Duck Rice

葡式焗鴨飯

ポルトガルスタイルのローストダックライス

포르투갈식 오리볶음밥



Frango à Africana

African Chicken with Rice

焗非洲雞配白飯

アフリカチキンライス

구운 아프리카의 닭고기와 쌀밥



Perninha de Vitela de Leite

Veal Shank

嫩烤乳牛腿佐自製紅藜麥薯泥

ロースト牛の足

볶은 찹쌀 다리와 수제 볶은 메밀 으갠 감자



Chef's Recommendation
主廚推薦
シェフのおすすめ
셰프 추천



Vegetarian
素菜
ベジタリアン
채식주의자

A todos os items é acrescida a taxa de serviço de 10%
All items are subject for 10% service charge
所有項目均需支付 10% 服務費
すべての商品に 10% のサービス料が加算されます
모든 품목은 10% 의 봉사료가 부과됩니다

Tapas de Portugal

BY ANTONIO
葡蕙園

TAPAS / PETISCOS

小食/ タパス/에피타이저



Tapas Diversas

258.00

Assorted Tapas

綜合小食拼盤

タパス盛り合わせ

모든 타파스 푸딩



Salada de Polvo

125 g 138.00

Portuguese Octopus Salad

200 g 199.00

葡式章魚沙律

ボルトガル風タコサラダ

포르투갈식 문어 샐러드



Pasteis de Bacalhau

75.00

Fried Codfish Balls

炸馬介休球

タラのクロquette 6 ピース

대구 크로켓 6 개

Ovos Mexidos com Espargos, Bacon e Chouriço

110.00

Scrambled Eggs with Fresh Asparagus, Bacon and Iberico Sausage

嫩滑炒蛋配芦笋、培根及伊比利亞香腸

アスパラガス、ベーコン、ソーセージの卵炒め

신선한 아스파라거스, 베이컨과 소시지를 곁들인 스크램블 에그

Pimentos Recheados com Camarão e Molho Béchamel

85.00

Stuffed Bell Peppers with Prawns and Seabass Fish in Béchamel Sauce (3 pcs)

蝦肉釀紅椒配意式白醬 (3 件)

エビ詰め赤パプリカ、ベシヤメルソースを添えて (3 ピース)

새우가 든 베샤멜 소스를 곁들이고 속을 채운 붉은 피망 (3 개)



Chef's Recommendation

主厨推荐

シェフのおすすめ

셰프 추천



Vegetarian

素菜

ベジタリアン

채식주의자

A todos os itens é acrescida a taxa de serviço de 10%

All items are subject for 10% service charge

所有项目均需支付 10% 服务费

すべての商品に 10% のサービス料が加算されます

모든 품목은 10% 의 봉사료가 부과됩니다

Tapas de Portugal

BY ANTONIO
葡蕙園

TAPAS / PETISCOS

小食/ タパス/에피타이저



Chouriço Assado na Canoa

118.00

Roasted Portuguese Sausage

炙燒葡式香腸

ローストチョリソー

포르투갈식 소시지 구이

Presunto Pata Negra

150 g 280.00

"Pata Negra" Ham

葡萄牙煙燻火腿

ポルトガルスモークハム

포르투갈어 훈제 햄

Pincho de Polvo com Secreto de Porco Preto em Redução de Vinho do Porto

98.00

Grilled Octopus and Black Pork Fillet in Red Wine Reduction

烤章魚及黑毛豬柳配紅酒汁

グリルタコ焼き黒ポークフィレ赤ワインソース

구운 검은 돼지 고기 필레 레드 와인 소스와 함께 그릴 문어



Tachinho de Amêijoas à Bulhão Pato

190.00

*Sautéed Clams in Olive Oil, Garlic, Lemon, Coriander
and White Wine Sauce*

葡式炒花蛤配橄欖油、白葡萄酒、檸檬汁、香蒜、芫茜

オリーブオイル、白ワイン、レモン汁、ガーリック、パクチー

白ワインで調理された貝

올리브 오일, 화이트 와인, 레몬 주스, 마늘과 고수를 곁들인 조개



Camarão ao Alinho

200 g 155.00

Fried Garlic Prawns

白酒蒜蓉炒蝦

エビのガーリック炒め

마늘 새우 볶음

400 g 235.00



Chef's Recommendation
主廚推荐
シェフのおすすめ
셰프 추천



Vegetarian
素菜
ベジタリアン
채식주의자

A todos os items é acrescida a taxa de serviço de 10%
All items are subject for 10% service charge
所有項目均需支付 10% 服务费
すべての商品に 10% のサービス料が加算されます
모든 품목은 10% 의 봉사료가 부과됩니다

Tapas de Portugal

BY ANTONIO
葡蕙園

TAPAS / PETISCOS

小食/ タパス/에피타이저

Croquetes de Presunto Ibérico

90.00

Smoked "Pata Negra" Croquettes

伊比利亞火腿肉丸

イベリコ豚のハムのコロッケ

파타 네그라 햄 크로켓



Empadas de Leitão

90.00

Suckling Pig Meat Pies 2 pcs

乳豬批 (2 件)

子豚のパイ包み(2 ピース)

새끼돼지 미트 파이



Bruschetta de Cordeiro

108.00

Marinated Lamb Tenderloin Brochette with Onion Confit

羊肉串燒配甜洋葱

ラムのサーロインの串焼きマリネ、スイートオニオンのコンフィと共に

절인 양고기 등심 브로치, 감자 크런치 및 달콤한 양파 콩피

Lula Grelhada com Molho de Azeite e Alho

80.00

Grilled Squid with Garlic Olive Oil

炭燒魷魚配蒜蓉橄欖油

チャコールグルイカ

숯불 그릴 오징어



Chef's Recommendation

主廚推荐

シェフのおすすめ

셰프 추천



Vegetarian

素菜

ベジタリアン

채식주의자

A todos os items é acrescida a taxa de serviço de 10%

All items are subject for 10% service charge

所有项目均需支付 10% 服务费

すべての商品に 10% のサービス料が加算されます

모든 품목은 10% 의 봉사료가 부과됩니다

Tapas de Portugal

BY ANTONIO
葡蕙園

SOPAS / SOUPS

湯類 / スープ / 스프



Caldo Verde com Chouriço

80.00

Portuguese Traditional Green Cabbage Soup with Portuguese Chorizo

葡式傳統薯蓉青菜湯

ポルトガル伝統のキャベツスープ

전통 포르투갈식 야채 스프



Sopa Cremosa de Tomate Fresco com Crocante de Pão e Orégãos

80.00

Creamy Tomato Soup with Parsley and Pink Pepper Corn Bread Crocant

葡式番茄濃湯配手工麵包

トマトスープとパン

토마토 수프와 빵

Sopa de Espargos com Ovo Escalfado

88.00

Asparagus Soup with Poached Egg

蘆筍溫泉蛋湯

アスパラガススープ

아스파 라 거스 스프



Capuccino de Cogumelos e Espuma de Ervas Aromáticas

80.00

Aromatic Herbs Mushroom Cappuccino

蘑菇忌廉湯

アロマティックハーブ入りキノコカプチーノスープ

버섯 카푸치노 스프



Chef's Recommendation

主厨推荐

シェフのおすすめ

셰프 추천



Vegetarian

素菜

ベジタリアン

채식주의자

A todos os items é acrescida a taxa de serviço de 10%

All items are subject for 10% service charge

所有項目均需支付 10% 服务费

すべての商品に 10% のサービス料が加算されます

모든 품목은 10% 의 봉사료가 부과됩니다

Tapas de Portugal

BY ANTONIO
葡蕙園

MARISCOS / SEAFOOD

海鮮 / シーフード / 해산물



Parilhada de Mariscos

Assorted Seafood Platter

(Lobster, Jumbo Prawns, Shrimp, Scallop, Mussels and Clams)

什錦海鮮拼盤

シーフード盛り合わせ

모듬 해산물 플레이트

850.00

Caril de Camarão com Arroz Branco

Prawn Curry with Rice

咖喱大蝦配白飯

エビカレーライス

쌀밥과 새우 커리

210.00



Arroz de Lagosta Malandrinho

Wet Lobster Rice

龍蝦湯飯

로브스터스ूपライス

바닷가재 국밥 (리소또와 국밥사이에 촉촉한 식감)

1 person 350.00

2 persons 599.00



Arroz de Marisco Malandrinho

Wet Seafood Rice

(Jumbo Prawns, Shrimp, Scallop, Mussels and Clams)

海鮮湯飯

シーフーズूपライス

해물밥 (리소또와 국밥사이에 촉촉한 식 감)

1 person 220.00

2 persons 400.00

4 persons 720.00



Chef's Recommendation

主厨推荐

シェフのおすすめ

셰프 추천



Vegetarian

素菜

ベジタリアン

채식주의자

A todos os items é acrescida a taxa de serviço de 10%

All items are subject for 10% service charge

所有项目均需支付 10% 服务费

すべての商品に 10% のサービス料が加算されます

모든 품목은 10% 의 봉사료가 부과됩니다

Tapas de Portugal

BY ANTONIO
葡蕙園

MARISCOS / SEAFOOD

海鮮 / シーフード / 해산물



Caril de Carangueijo de Casca Mole Com Arroz Branco

238.00

Soft Shell Crab Curry with Rice

葡式咖哩軟殼蟹配白飯

ポルトガル風 蟹カレー ライス添え

포르투갈식 크랩카레 - 흰 쌀밥 함께 제공



Cataplana de Marisco

2 persons 498.00

Assorted Seafood Stew Cataplana style

(can be paired with rice or more potatoes)

葡式銅盤海鮮鍋配白飯或燴馬鈴薯

特製シーフードシチュー (ライス 又は ポテト添え)

모듬 해산물 스튜 - 삶은 감자 혹은 흰 쌀밥 함께 제공 함께 제공

카타플라나 (Cataplana-포르투갈 전통해물스튜용 구리냄비)



Paelha de Marisco

2 persons 399.00

Seafood Paella

4 persons 700.00

(Jumbo Prawns, Shrimp, Scallop, Mussels, Clams and Squid)

經典西式海鮮燉飯

特製シーフードパエリア

스타일 건조 해산물 빠에야

Paelha Negra de Marisco

2 persons 488.00

Squid Ink Seafood Paella

(Lobster, Jumbo Prawns, Shrimp, Scallop, Mussels, Clams and Squid)

墨魚海鮮燉飯(黑米)

特製シーフードパエリア 黒米

스타일 건조 해산물 빠에야 (검은 밥)



Chef's Recommendation

主厨推荐

シェフのおすすめ

쉐프 추천



Vegetarian

素菜

ベジタリアン

채식주의자

A todos os items é acrescida a taxa de serviço de 10%

All items are subject for 10% service charge

所有项目均需支付 10% 服务费

すべての商品に 10% のサービス料が加算されます

모든 품목은 10% 의 봉사료가 부과됩니다

Tapas de Portugal

BY ANTONIO
葡蕙園

PEIXE / FISH

魚類 / 魚 / 생선

Bacalhau Assado à Lagareiro

205.00

Roasted Cod Fish "Lagareiro" Style with Hot Olive Oil, Garlic and Vegetables

烤葡式鱈魚“Lagareiro”风格配热橄榄油和大蒜，烤土豆和蔬菜

炙る鱈魚"ラガレイロ"スタイルホットオリーブオイルとニンニク、ローズトポテトと野菜

뜨거운 올리브 오일, 마늘, 감자와 야채 곁들인 포르투갈식 구운 대구 요리



Bacalhau à Braz

198.00

Fried Cod Fish with Onion, Garlic, Scrambled Eggs, "Allumette"

Potatoes and Olives

薯絲馬介休 - 香煎葡式鱈魚配洋葱、蒜蓉、炒蛋、薯條及橄欖

タマネギ、千切りポテト、オリーブを使ったタラのガーリック卵炒め

양파, 마늘, 스크램블 에그, "오믈렛" 감자와 올리브를 곁들인 대구 볶음

Polvo Assado à Lagareiro

238.00

Charcoal Grilled Portuguese Octopus with Olive Oil, Garlic Sauce,

Potatoes and Vegetables

葡式炭烤八爪魚配橄欖油、香蒜醬、馬鈴薯及時蔬

タコの炭火焼き、オリーブオイル、ガーリックソース、ポテト

、野菜と共に

올리브오일, 마늘소스, 감자와 야채를 곁들인 포르투갈식 문어 숯불구이



Sardinhas Assadas com Batata Cozida e Salada de Pimentos

168.00

Grilled Portuguese Sardines with Boiled Potatoes and Bell Pepper Salad

葡式煎烤沙丁魚配水煮馬鈴薯伴燈籠椒沙律

イワシのグリル、ボイルドポテトとピーマンサラダと共に 3 ピース

삶은 감자와 피망 샐러드를 곁들인 포르투갈식 정어리 구이 (3 개)



Robalo em Papelote com Legumes e Batata Salteada

185.00

Steamed Paper-Wrapped Seabass Fillet Served with Vegetables and Sautéed Potatoes

清蒸海鱸魚柳配時蔬伴香煎馬鈴薯

シーバスの包み蒸し、野菜とポテトソテーと共に

"파플로트"의 야채와 살짝 데친 감자와 함께 나오는 신선한 농어 찜



Chef's Recommendation

主厨推荐

シェフのおすすめ

셰프 추천



Vegetarian

素食

ベジタリアン

채식주의자

A todos os items é acrescida a taxa de serviço de 10%

All items are subject for 10% service charge

所有项目均需支付 10% 服务费

すべての商品に 10% のサービス料が加算されます

모든 품목은 10% 의 봉사료가 부과됩니다

Tapas de Portugal

BY ANTONIO
葡蕙園

BIFES / STEAK

牛/ ゴボウ/ 우엉



Rib Eye com Cogumelos Salteados, Vegetais e Batata Frita 500g 518.00

Rib Eye Steak with Roasted Mushroom, Grilled Vegetables and French Fries

頂級肉眼扒配烤蘑菇伴薯條

炒めたキノコとフライドポテトを入れたリブアイステーキ

불에 구워진 버섯과 튀김을 가진 늑골 눈 스테이크



Bife à Portuguesa 238.00

Tenderloin Steak Topped with Fried Egg and Smoked Ham Served with Sliced Potatoes

里脊牛扒配煎蛋、煙燻火腿伴自製馬鈴薯片

目玉焼きとスモークハムをのせたテンダーロインステーキ、

自家製スライスポテトと共に

계란 후라이를 얹은 안심 스테이크, 얇게 썬 홈메이드 감자요

리와 함께 나오는 스모크 햄



Perninha de Vitela de Leite 208.00

Veal Shank, Quinoa and Potato Mash, Sautéed Spinach, Veal Jus Aromatized with Thyme and Basil Crocant

嫩烤乳牛腿佐自製紅藜麥薯泥

로스트牛의足と手作りの赤いソバマッシュポテト

볶은 짬소 다리와 수제 볶은 메밀 으깬 감자

Bife Pimenta, Espinafre Salteado e Batata Wedge 228.00

Tenderloin Steak Topped with Potato Wedges, Black Pepper Sauce and Vegetables

葡式牛扒佐特製黑胡椒醬

黑胡椒ソースをかけたポルトガル風ステーキ

후추 곁들인 포르투갈 스테이크

Bife Terra e Mar com Puré de Batata e Quinoa e Espinafre Salteado 278.00

Surf & Turf Tenderloin Steak, Gambas Shrimp with Mashed Potatoes and Quinoa and Sautéed Spinach

里脊牛扒配白酒大蝦 伴紅藜麥薯泥及炒菠菜

ステーキと白ワインのエビ、赤そばマッシュポテトと揚げほうれん草

새우 스테이크와 화이트 와인 소스, 시금치와 으깬 감자



Chef's Recommendation
主厨推荐
シェフのおすすめ
셰프 추천



Vegetarian
素菜
ベジタリアン
채식주의자

A todos os items é acrescida a taxa de serviço de 10%
All items are subject for 10% service charge
所有項目均需支付 10% 服务费
すべての商品に 10% のサービス料が加算されます
모든 품목은 10% 의 봉사료가 부과됩니다

Tapas de Portugal

BY ANTONIO
葡蕙園

CARNE / MEAT

肉 / 肉 / 고기



Leitão Assado à Portuguesa, Rodelas de Laranja, Batata Frita e Salada Mista

Roasted Suckling Pig with Homemade Potato Chips and Mixed Salad

烤乳豬配自制薯條及沙律

子豚のロースト、自家製ポテトチップス、ミックスサラダと共に

홈메이드 감자칩과 온갖 샐러드를 곁들인 새끼돼지 구이

Plate 268.00
½ 518.00
Whole 968.00



Secretos de Porco Preto na Grelha Com Batata Frita e Salada

Charcoal Grilled Black Pork Fillet with French Fries and Salad

炭烤黑豬排配薯條伴沙律

黒豚の炭火焼、フライドポテト、サラダと共に

프렌치프라이와 샐러드를 곁들인 흑돼지 고기 숯불구이

228.00

Coelho Frito com Saladinha Fresca de Couscous, Hortelã, Pimento e Amendoim

Fried Rabbit with Salad of Couscous, Mint, Pepper and Peanuts

香烤兔肉配特製葡式沙拉(蒸麥粉，薄荷，胡椒和花生)

揚げウサギと特別なサラダ（小麦、ミント、コショウ、ピーナッツ）

튀긴 토끼 및 특수 샐러드 (밀, 민트, 후추, 땅콩)

270.00

Carne de Porco Moída Salteada a Moda de Macau, Batata aos Cubos, Arroz Branco e Ovo Estrelado

Macanese Minced Pork, Potato, Fried Egg and Rice

澳葡風味免治炒豬肉，馬鈴薯塊，白米飯及煎蛋

Minced 豚肉の炒め物、ジャガイモ、白ご飯、目玉焼き

Minced 돼지 고기, 감자, 흰 쌀, 계란

220.00



Chef's Recommendation

主厨推荐

シェフのおすすめ

셰프 추천



Vegetarian

素菜

ベジタリアン

채식주의자

A todos os items é acrescida a taxa de serviço de 10%

All items are subject for 10% service charge

所有项目均需支付 10% 服务费

すべての商品に 10% のサービス料が加算されます

모든 품목은 10% 의 봉사료가 부과됩니다

Tapas de Portugal

BY ANTONIO
葡蕙園

FRANGO , PATO CHICKEN , DUCK

鸡肉/鴨肉 / チキン/アヒル肉
치킨/오리 고기

Frango da Guia na Grelha Servido com Molho Picante, Batata Frita e Salada Mista

½ 165.00
Whole 205.00

Barbecued Chicken with Spicy Sauce Served with French Fries and Mixed Salad

葡式辣醬烤雞配自制薯條及沙律 (辣)

スパイシーソースの BBQ チキン、自家製フライドポテト、サ
ラダと共に

홈메이드 프렌치프라이와 샐러드를 함께 내오는 매운 소스를
곁들인 바베큐 치킨



Arroz de Pato à Portuguesa

238.00

Portuguese Style Roasted Duck Rice

葡式焗鴨飯

ボルトガルスタイルのローストダックライス

포르투갈식 오리볶음밥

Frango à Africana

195.00

African Chicken with Rice

焗非洲雞配白飯 (辣)

아프리카치킨ライス

구운 아프리카의 닭고기와 쌀밥



Caril de Frango, vegetais e Arroz Branco

185.00

Chicken Curry, Vegetables and Rice

葡式咖哩雞佐什蔬配白飯

ボルトガルカレーチキンと野菜とライスー

야채, 포르투갈 카레 치킨과 쌀밥



Chef's Recommendation
主厨推荐
シェフのおすすめ
쉐프 추천



Vegetarian
素菜
ベジタリアン
채식주의자

A todos os items é acrescida a taxa de serviço de 10%
All items are subject for 10% service charge
所有項目均需支付 10% 服務費
すべての商品に 10% のサービス料が加算されます
모든 품목은 10% 의 봉사료가 부과됩니다

Tapas de Portugal

BY ANTONIO
葡蕙園

MASSA / PASTA

意大利面 / パスタ / 파스타



Linguine com Camarão

195.00

Linguine Pasta with Fresh Garlic Prawn

意大利扁麵配大蝦

新鮮なエビのスパゲッティ

신선한 새우와 이탈리아어 Linguine



Linguine Com Amêijoas Fresca

208.00

Sautéed Clams in Olive Oil, Garlic, Lemon, Coriander, White Wine Sauce

with Linguini Pasta

葡式白酒花蛤意大利扁麵

白ワインで調理された貝スパゲッティ

올리브 오일, 화이트 와인, 레몬 주스, 마늘과 고수를 곁들인 조개

이탈리아어 Linguine

Massada de Salmão em Molho Cremoso

185.00

Creamy Linguine Pasta with Sautéed Salmon

意大利扁麵配酥皮三文魚

サーモンスパゲッティ

퍼프 페이스 트리 연어와 이탈리아어 Linguine



Chef's Recommendation

主厨推荐

シェフのおすすめ

쉐프 추천



Vegetarian

素菜

ベジタリアン

채식주의자

A todos os items é acrescida a taxa de serviço de 10%

All items are subject for 10% service charge

所有项目均需支付 10% 服务费

すべての商品に 10% のサービス料が加算されます

모든 품목은 10% 의 봉사료가 부과됩니다

Tapas de Portugal

BY ANTONIO
葡蕙園

Vegetariano / Vegetarian

素食料理 / ベジタリアン / 채식주의자



Salada de Tomate, Alface, Pepino, Cenoura e Cebola

75.00

Salad - Tomato, Lettuce, Cucumber, Carrot and Onion

沙律 - 蕃茄、生菜、青瓜、甘筍伴洋葱

サラダ - トマト、レタス、キュウリ、ニンジン、タマネギ

샐러드 - 토마토, 양상추, 오이, 당근, 양파



Risotto de Cogumelos Salteados

98.00

Sautéed Mushroom Risotto

主廚特製磨菇燴飯

シェフ特製マッシュルームリゾット

주방장 특제 버섯 리조또



Abacate Fresco com Cogumelos Estufados

68.00

Avocado with Stuffed Mushrooms

新鮮牛油果沙律配蔬菜

野菜と一緒に新鮮なアボカドサラダ

야채와 함께 신선한 아보카도 샐러드



Batatas Bravas

65.00

Fried Potatoes with Garlic and Portuguese Paprika

葡萄牙紅椒粉炸香蒜馬鈴薯

ポルトガルパプリカとポテトのガーリック炒め

마늘과 포르투갈 파프리카를 곁들인 감자튀김



Massa Salteada com Legumes Diversos

88.00

Spaghetti with Assorted Vegetables

葡萄牙意大利面配什錦蔬菜

盛り合わせ野菜とポルトガル語スパゲッティ

야채 스파게티



Chef's Recommendation

主廚推荐

シェフのおすすめ

셰프 추천



Vegetarian

素菜

ベジタリアン

채식주의자

A todos os items é acrescida a taxa de serviço de 10%

All items are subject for 10% service charge

所有項目均需支付 10% 服務費

すべての商品に 10% のサービス料が加算されます

모든 품목은 10% 의 봉사료가 부과됩니다

Tapas de Portugal

BY ANTONIO
葡蕙園

Vegetariano / Vegetarian

素食料理 / ベジタリアン / 채식주의자



Peixinhos da Horta

75.00

Fried Fresh Green Beans in Batter Portuguese Style

葡式炸青豆

いんげんのソテー

신선한 완두콩 볶음



Impossible Vegetariano Burger, Batata Frita

155.00

Impossible Vegetarian Burger with French Fries

綠色主義特製漢堡配薯條

野菜専門ハンバーガーとフライドポテト

야채 전문 햄버거와 감자 튀김



Legumes Frescos Cozidos ou Salteados (Diversos)

80.00

Assorted Steamed or Sautéed Fresh Vegetables

清蒸 或 清炒蔬菜

蒸し野菜 又は 野菜のソテー

신선한 야채 모듬 찜 또는 볶음



Chef's Recommendation

主厨推荐

シェフのおすすめ

셰프 추천



Vegetarian

素菜

ベジタリアン

채식주의자

A todos os items é acrescida a taxa de serviço de 10%

All items are subject for 10% service charge

所有项目均需支付 10% 服务费

すべての商品に 10% のサービス料が加算されます

모든 품목은 10% 의 봉사료가 부과됩니다

Tapas de Portugal

BY ANTONIO
葡蕙園

SOBREMESA / DESSERTS

甜品 / デザート / 디저트



Gelado Caseiro de Cogumelos (Porcini), Geleia de Vinho do Porto e Compota de Ananás

80.00

Homemade Porcini Ice Cream with Port Wine

Jelly and Pineapple Compote

自制蘑菇雪糕配波特酒果冻伴菠萝酱

ホームメイドキノコアイスクリームポートワインゼリーパイナップルチャトニー

홈 메이드 버섯 아이스크림 포트 와인 젤리 파인애플 처트니와 함께



Pastéis de Nata

1 pc 15.00

Portuguese Egg Tart

2 pcs 25.00

葡式蛋撻

ポルトガル風エッグタルト

포르투갈식 에그 타르트

Leite Crème

60.00

Crème Caramel

葡式奶油布甸

ポルトガル風クレームブリュレ

포르투갈식의 크림 브륄레



Tradicional Bolo de Chocolate Caseiro Português (Fatia)

80.00

Home Made Traditional Portuguese Chocolate Cake (Slice)

朱古力蛋糕配鲜奶油伴玉桂草莓酱

シナモンとストロベリーソースを合わせたホイップクリームをのせたチョコレートケーキ

계피가루와 딸기소스를 섞은 휘핑 크림을 올린 초콜릿 케이크



Chef's Recommendation

主厨推荐

シェフのおすすめ

셰프 추천



Vegetarian

素菜

ベジタリアン

채식주의자

A todos os items é acrescida a taxa de serviço de 10%

All items are subject for 10% service charge

所有项目均需支付 10% 服务费

すべての商品に 10% のサービス料が加算されます

모든 품목은 10% 의 봉사료가 부과됩니다

Tapas de Portugal

BY ANTONIO
葡蕙園

SOBREMESAS / DESSERTS

甜品 / デザート / 디저트

Mousse de Chocolate

65.00

Chocolate Mousse

朱古力慕斯

チョコレートムース

초콜릿 무스



Serradura

60.00

Portuguese Sawdust Pudding

葡式木糠蛋糕

セラドゥーラ (プリン)

포르투갈식 톱밥



Chef's Recommendation

主厨推荐

シェフのおすすめ

셰프 추천



Vegetarian

素菜

ベジタリアン

채식주의자

A todos os items é acrescida a taxa de serviço de 10%

All items are subject for 10% service charge

所有项目均需支付 10% 服务费

すべての商品に 10% のサービス料が加算されます

모든 품목은 10% 의 봉사료가 부과됩니다