# À la carte ~ アラカルト~

### お魚料理

本日のお魚料理(お尋れ	<b>なください</b> )	¥ASK
イワシのオーブン焼き	ポルトガル風	¥850



イワシのオーブン焼き

### カタプラーナ (ポルトガルの名物鍋)

<i>黒外のカタフラーテ(レキュラー鍋(2人削)</i>	<i>¥ 4,500</i>
魚介のカタプラーナ(大きい鍋で4人前)	¥6,600
カタプラーナの出汁で作るリゾット	¥ 180 (1人前~)



魚介のカタプラーナ

#### ※カタプラーナの追加具材は1人前+¥850で承ります。

#### お肉料理

本日のお肉料理(お尋ねください)	¥ASK
フェイジョアーダ(豆と肉の煮込み料理)	¥1,680
豚肉とアサリのアレンテジャーナ	¥1,750
ビトッケ(ポルトガル風牛肉のグリル 目玉焼きのせ)	¥2,800
フランセジーニャ (ポルトの名物サンド ボリューム満点!)	¥3,600
和牛のステーキ	¥3,980



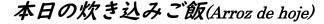
フランセジーニャ

### お米料理

タコのリゾッ	├ (Arroz de Polvo)
/ - 4// / /	I (AITUZ UE TUIVU)

¥1,780

※ハーフサイズ (I 人前) ¥1,280



¥1,580~

## デザート

本日のデザート(お尋ねください)	¥ASK
エッグタルト"ベレン風" アイス添え	¥ 750
焼き立て半熟カステラ『パォン・デ・ロー』	¥1,800
(焼き上がりに 30 分程お時間がかかります)	



タコのリゾット

エッグタルト

自家製パン(4Piece)

¥ 150

自家製パンと鰯のパテ"テーブルセット"

¥350

※価格は税込です



パォン・デ・ロー