

干し鰯のコロッケ 2個 600yen (プラス1個追加ごとに300yen) オススメ
干し鰯とポテトのコロッケ。干し鰯を時間をかけて水戻ししたものをコロッケに。

自家製いわしのオイル漬け カンパニュのせ 1080yen オススメ
いわしは骨まで食べられるよう、じっくりオリーブオイルで柔らかく仕上げています。
自家製のマッサージビメンタオンとポルトガルのオリーブオイルで。

自家製のマッサージビメンタオンは、パプリカをポルトガルの塩と漬け込む発酵調味料。

パステル 700yen
ブラジルの揚げパイ チーズ・オリーブ・オレガノ入り

自家製チーズ 600yen
ポルトガルのコクのあるオリーブオイルとFlor de salで

Flor de sal…海水を塩田に引き、天日干した海水の表面にできる
大き目の塩の結晶を手作業で集めたものミネラルとまろやかで濃厚な旨味。

CARM ポルトガルドウロ渓谷に畑があるオリーブオイル。
香り高くまろやかさがバターのように。

干し鰯とポテトのミルヒューユグラタン 1500yen
風味はレモンの皮、生クリームソースでコクを出して
干し鰯とチーズを乗せて焼き上げました。

カボチャとブルーチーズ パン付き 700yen
しっかりとオープンでローストしたカボチャ、ブルーチーズとマヨネーズで和えています。

オリーブ 300yen キャロットラペ 400yen

グリーンサラダ 800yen
ポルトガルのお塩とオリーブオイルで
+200yenでナッツとパルミジャーノチーズトッピング

ローストピーツとスモークサーモン、サワーcreamのサラダ // 80yen
ピーツはじっくりとオープンでロースト。
ポルトガルの天日塩とポルトガルのオリーブオイルで。

(6個入り)
パン 200yen ジャスミンライス 200yen
ポルトガルオリーブオイル 50yen
ポルトガルの塩 Flor de sal 50yen

お
自
干
イ
干
カ
キ

バカリ
旨味たっ
ポテト

あさり
自家製の
白ワイン
アレンテ

蛸のラ
レギュラ
生の蛸か
野菜をオ

蛸の天
一度柔ら

イシュー
豚のしバ
酢漬けキ

羊の肩ロ
ジューシ
アクセン
キャッサ

羊のシヤ
赤ワイン
水を加え

おつまみプレート 2人前 5500 yen 1人前 2950 yen

自家製いわしのオイル漬け カンパーニュにのせて
干し鰯のコロッケ 2個 (1人前はコロッケ1個)
イシュカシュテポルコ、自家製チーズ
干し鰯とポテトのミルヒューユグラタン
カボチャとブルーチーズ
キャロットラペ、オリーブ、パン

バカリャウアブラス 1980 yen ハーフ (パン付き) 1680 yen オススメ
旨味たっぷりの干し鰯と炒めた玉ねぎ、
ポテトフライを卵とじたポルトガルの定番料理

あさりと豚肉のアレンテージョ風 2080 yen
自家製のマッサージビメンタオンとにんにく、
白ワインでマリネした豚肉とあさりの蒸し料理
アレンテージョ地方はポルトガル南部でその地方の郷土料理。

蛸のラガシイロ
レギュラー 約200g 3980 yen ハーフ 約100g 2280 yen
生の蛸から数種類のスパイス、ハーブ、
野菜をオリーブで味を染み込ませて柔らかく調理しています。

蛸の天ぷら ポルトガル風 1780 yen
一度柔らかく煮あげた蛸に自家製衣で揚げてあります。

イシュカシュテポルコ 750 yen
豚のレバーのポルトガル風ソテー
酢漬けキャベツを添えて

羊の肩ロース串焼き 2080 yen
ジューシーな羊肉をローストしたシンプルな料理。
アクセントにポルトガルの天日塩とブラジルの野菜の酢漬けと
キャッサバ芋のローストをご一緒に。

羊のシャンファナ 2250 yen
赤ワインの煮込みポルトガル風
水を加えずにポルトガルワインと野菜やハーブのみで煮込んでいます。

ポルト風 トリパスと白豆の煮込み
1300yen
Tripas à moda do Porto

牛トリパス(胃袋)と牛小腸、豚スモークソーセージ
白豆と野菜の煮込み

ポルトガルおつまみ 1250yen

- Queijo Ovelha Amanteigado
羊のチーズ
- Quinta do Crasto 豚→牛
- Quinta da Raza のリゾットと
(0.4h) のチーズ
- ポルトガルのチーズとハム
Picolada の塩を漬けた生ハム
- パン1付

ブラジルソーセージ 890yen
Calabresa de Sumada

豚肉のスモークソーセージのグリル

ごはんもの

蛸ごはん レギュラー 2280yen ハーフ 1800yen

生蛸からスパイス、ハーブ、野菜と一緒に煮出したスープと
ジャスミンライスをオーブンで炊き込みました。
上には蛸のラガレイロをトッピングしてあります。

フェイジョアーダ レギュラー 2380yen ハーフ 1780yen

黒豆と牛肉、ソーセージの煮込みブラジル風。
ジャスミンライスと一緒に

スイーツ

レモンタルト 700yen

生レモン果汁とコンデンスミルクさっぱりとしたケーキ。当店1番人気のスイーツ。

ブラジルプリン 500yen

コンデンスミルクを使ったかためのプリン。

ハートランドビール 小瓶 600yen

ハイボール 700yen

カシャッサ サトウキビを原料としたブラジルの蒸留酒

セレッタ ウンブラーダの木樽で2年熟成

ショット、ロック 800yen

カシャッサハイボール 950yen

カイピリーニャ ベーリョバヘイロ 900yen

カイピリーニャ セレッタ 1100yen

焼酎 松露 600yen

ロック、ストレート

ソーダ割り+150yen

ノンアルコールビール 各500yen

マテ茶

ガラナ

ソーダ水

ドリップコーヒー(ドリップにお時間をいただきます)

ポルトガルサンミゲル島産 紅茶

ボトル ナチュラル

・オレンジ

(A) アンバー (b) 7500 yen
品種 モスカテル グラウド, プリント

(B) ジャバノ・アートシース (b) 7200 yen
品種 プリント, ヴィオジニョ

New

(C) カサデモウラス エンクルサト (b) 6100 yen
品種 エンクルサト

(D) トゥルイダ (b) 6800 yen
品種 エンクルサト

(E) クラウビウX (b) 7200 yen
品種 ヴィオジニョ

(F) アーレス・アメイション (b) 8480 yen
品種 プリント, トーザ, アーレス主体, テラント, ピ

・赤

(G) トゥルイダ (b) 7250 yen
品種 ジャエン, プルロシエロ, トゥリガ, テンオヒ

(H) モンダ (b) 6500 yen
品種 カステラオン, ルネテ, トゥリガ, テラコ

(I) クロス フォント サント・カール (b) 7300 yen
品種 30種以上のブレンド

(J) カサデモウラス ダン・エロ 2014 (b) 10000 yen
品種 1/4 ジャエン, テンタ, ピエラ, テンタ, オリス
プルロシエロ

土着酵母で醸造。7日間のスキンコンタクト。その後20時間足踏みで破砕した
プリントとブレンド。古樽でマロラクティック発酵。フレンチオーク樽で6ヶ月熟成。
フルーティー。ピーチ、パッションフルーツ、オレンジの花の香り。ミネラル感。
フレッシュでソフトなタンニン。

1ヶ月のスキンコンタクト。温度調節をせず、ステンレスタンクで自然醸造。(5ヶ月熟成)
軽いう過のみ。2020年と2021年のワインをブレンドして造り、これを100%
オレンジピールの香り、バランスのとれた酸。果実味が優しいオレンジワイン。

豊かなPDM。トロピカルフルーツ、オレンジ、シトなどの香り。フレッシュでミネラリー
口の中ではフルボディな味わい。繊細でエレガントな長い余韻。年々樹齢30年の火田。
全房を破砕し24時間放置し自然醸造が特徴。ステンレスタンクで2ヶ月

80%は古樽、20%は鋼製のセメントタンクで野性酵母と共に醸造。
2週と共10ヶ月熟成させた後、ブレンド。
フレッシュでミネラリーかつ複雑なワイン。果実味が豊か。

アーレス 標高の品種。酵母は野性酵母のみを使用。
果実味や酸味がエレガントな白ワイン。

足踏みで破砕し醸造。フレンチオーク樽で18ヶ月熟成。(10%が新樽)
果実味とタンニンが心地よく、優しく複雑な味わい。

20時間の足踏みで破砕。48〜72時間のスキンセラション。自然醸造。100%
フレンチオーク樽で11ヶ月熟成。
赤い果実やマンティン香。フルーティーで軽いついよイスヤバルサニコのニュアンス。

レッドフェリー、スグリ、ラスバリー等の赤い果実のPDMが誇張されることなく、バランスの
よく熟成。口に含むと酸味がフレッシュで優しい。約100年前からの火田。フレンチオーク樽熟成。
最小限の濾過

濃い赤い色。タンニン、すずめ、野性の花や森、ドライハーブ、プラム
と熟成したフェリーの複雑なPDMと住みやすさと新鮮な風味。エレガントな洗練
された風味。酸味が20以上ある標高300mの花崗岩土壌。樹齢90年以上。
自然醸造。ステンレスタンクで3年の熟成。

ハットナット 一次発酵の途中で瓶詰め
残った糖分のみで瓶内発酵する自然派スパークリング

- N ① 白濁り ショパンパト ☆ Soldout (a) 5000yen
品種 マリアゴメス = フェルトンピス 新鮮なフルーツ、アロマは果実の甘みを感じます。
- N ② ロゼ シェバリ ハットナット (a) 1000yen (b) 6000yen
* 品種 テンタ・ロリス、テンタ・バローカ、トゥリガ・フランカ等20種以上のフルーツブレンド。赤い果実とミネラル、フルーティな香りとフレッシュさ。

グレイ・ウエルト ハットガル北部 緑豊かなミニョ地方のワイン。

- * ③ 白 カンポドポラル 燗発泡 (a) 800yen (b) 4300yen
品種 ロウレイロ、トラジャトウラ フレーシな軽やかな飲み心地。
- * ④ 白 ハーザ アザル (a) 900yen (b) 5100yen
品種 オレンジや林檎の Aroma の中に柑橘系パーモンティニョの香りが。
- ⑤ 白 ヴァイラテ + 微発泡 (b) 4100yen
品種 アリント、ロウレイロ、トラジャトウラ シラスフルーティな香りとパーモンティニョのフレッシュさ。
- * ⑥ 白 クワ (a) 900yen (b) 5000yen
品種 プルヴィーニョ、ロウレイロ 繊細なフルーティな香りと酸味がグラスに入れたら一杯の変化を楽しむ。

- N ⑦ オレンジ サラガッ アロマ50% 糖50% (b) 6500yen
品種 ロウレイロ、トラジャトウラ

赤白混種混醸 トラスオスモンテスの古からの、赤と白の混種を続ける。若者がいない現状。その伝統を継ぎたい。それを伝える酒造る。それが、T.O.M.

- N ⑧ 赤白 T.O.M (a) 1300yen
品種 約30種類のスパークリング
サモンテック色。軽いボディ。サッポロ感。軽いスパークリング。

オレンジ 香りはモスカテルクワットからフルーティなアロマから

- N ⑨ パル (a) 1300yen (b) 7500yen
* 品種 エスカテルクワット、アリント
香りはフルーティなアロマから。オレンジの花の香り。
- N ⑩ カワゴラス トリニャ (a) 1300yen (b) 7600yen
* 品種 マリウージア、アリント、インクルサド、ビカル、サルシプル
柚子、柑橘系や酸味。旨味。
ローズヒップ、ドライフルーツの香り。アロマは優しい。

白 = 樽に入れたまま樽で回転エロジオン。

- * ⑩ クラッシュ スパーク (a) 1000yen (b) 5800yen
品種 グレイ・ウエルト、グレイ・ウエルト
ミネラル感。上品な酸と程よいボディ感。
- N ⑪ Xストレダニエル (a) 1150yen (b) 6900yen
* 品種 アンタニエル、パル、ロウレイロ
トモンピルや菩提樹の木の香りと果実の酸味がよくしつこくは
ターリヤと「クワ」は「塩」から作り。
- N ⑫ クレイジー シェバリ (a) 1000yen (b) 6000yen
* 品種 テンタ・ロリス、テンタ・バローカ、トゥリガ・フランカ等20種以上のフルーツブレンド。ストロベリー・ラズベリー等の赤果実。軽いボディ。フレッシュなタンニ。
- N ⑬ モンダ (インテラ) (a) 1100yen (b) 6500yen
* 品種 カステラコ、ロウレイロ、トゥリガ・フランカ
赤い果実やキャンディー香。フルーティな軽いスパークリング。
- ⑭ クラッシュ スパーク (a) 1000yen (b) 5800yen
* 品種 トゥリガ・フリオ、トゥリガ・フランカ、テンタ・ロリス、ヴァン・サン・バルー、エスカテルクワット、トリニャ、インクルサド、ビカル、サルシプル、ローズヒップ、ドライフルーツの香り、スパーク感と酸味が軽い。
- ⑮ トラスゴス (b) 5800yen
品種 トゥリガ・フランカ、テンタ・ロリス、トゥリガ・フリオ、インクルサド、トリニャの香り、スパーク感と酸味が軽い。

ポートワイン

- ポートニョ (ルビ - or オーク) 林檎 + ニョクワ + クワ + 9x4 950yen
- ポート ダズタル (赤) (a) 700yen
- " オーク (白) (a) 700yen
- ポート キンガ ガンガ (10年トウ) (a) 1000yen

Porto

ポートワイン

DACOSTA Ruby 700yen

品種 ティンタ・バロカ、ティント・カン、トウリガ・フランカ

DACOSTA Tawny 700yen

品種 トウリガ・フランカ、ティンタ・ロリス、ティンタ・バロカ、ティント・カン

DACOSTA white 700yen

品種 コテガ・ド・ラリーニョ、マルヴァジア、フィナ、ラビガト、ヴィオジーニョ

・ ポートニック 950yen
オレンジ、7x4入り

・ ティンタ・ロリス Tawny 1000yen

品種 ティンタ・ロリス、トウリガ・フランカ、ティンタ・バロカ