

MADEIRA
PORTUGUESE RESTAURANT 小島葡國餐廳

小島葡國餐廳以葡國著名度假小島「Madeira」命名，在傳統葡萄牙美饌的基調上，揉合澳門本土的烹調元素，以卓越的手藝將澳葡飲食文化共融的精髓完美呈現，奠定了澳門地道葡菜的領導地位。

Madeira Portuguese Restaurant, its naming is inspired by the famous island “Madeira” in Portugal. The restaurant serves traditional Portuguese delicacies with a touch of Macanese influences which perfectly blended into another level of culinary experience.

マデラポルトガルホテルはポルトガルの有名リゾート島「Madeira」と命名し、伝統的なポルトガルの料理に基づき、本場マカオ料理の要素を取り入れ、優れた腕前でマカオとポルトガル料理文化を完璧にミックスさせ、マカオにおいて、本場ポルトガル料理の主導的地位を築いた。



廚師推介 Chef Recommendation シェフの推薦



素食 Vegetarian ベジタリアン

前菜 APPETIZER 前菜

- 1 香煎鵝肝配葡國黑醋汁 MOP 238
Pan-fried Goose Liver Topped with Portuguese Balsamic Vinegar
フォアグラソテーとポルトガルのバルサミコ酢
- 👑 2 葡國風乾火腿伴香蜜瓜沙律 MOP 128
Portuguese Ham Salad with Sweet Melon
ポルトガルのドライハムとメロンサラダ
- 👑 3 脆炸馬介休球 6件 MOP 88
Deep-fried Bacalhau Croquette 6 pcs
バカリャウのコロッケ 6つ

沙律 SALAD サラダ

- 👑 4 凱撒沙律配香煎鵝肝 MOP 238
Caesar Salad with Pan-fried Goose Liver
フォアグラソテーとシーザーサラダ
- 👑 5 葡國馬介休沙律 MOP 138
Green Salad with Bacalhau
バカリャウサラダ
- 6 凱撒沙律 MOP 128
Caesar Salad
シーザーサラダ
- 🌿 7 青菜田園沙律配芝士 MOP 118
Green Salad with Cheese and Portuguese Olive Oil
チーズグリーンサラダ



湯品 SOUP スープ

-  8 鮮忌廉葡國火腿魚翅湯
Portuguese Ham with Shark's Fin in Cream Soup
ポルトガルハム入りフカヒレのクリームスープ

MOP 98

-  9 葡國薯蓉青菜湯
Caldo Verde
カルドヴェルデスープ

MOP 68

-   10 鮮南瓜杏仁忌廉湯
Pumpkin and Almond in Cream Soup
カボチャとアルモンドのクリームスープ

MOP 68



海鮮 SEAFOOD シーフード

-  11 深海虎蝦 2隻・每隻約220克
Tiger Prawn 2 Pcs, Approx. 220g each
ウシエビ 2匹 每匹約220g

MOP 398

請選擇以下烹調方式 Please choose the below cooking methods 以下の作り方を選んでください

- Ⓐ 蒜蓉白酒汁
Cooked with White Wine and Minced Garlic Sauce
白酒とミンストガーリックで煮る
- Ⓑ 魔鬼辣汁
Cooked with Devil Spicy Sauce
デビルスパイシーソースと一緒に作る
- Ⓒ 葡國油醋汁炭燒
Chargrilled with Portuguese Vinaigrette
ポルトガルネグレットで炭火で焼く
- Ⓓ 芥末蟹子汁焗
Cooked with Crab Roe and Mustard
カニとわさびと一緒に煮る

- 12 葡萄牙燴海鮮 2位用
Seafood Stew in Portuguese Style 2 persons
ポルトガル風シーフードシチュー 2人前

MOP 498



海鮮 SEAFOOD シーフード

- 13 澳門地道芒果咖喱大蝦
Curry Prawn with Mango in Macanese Style
マカオ風プローンのマンゴーカレー

MOP 388

-  14 葡式香辣炒海蝦
Spicy Prawn in Portuguese Style
ポルトガル風スパイシープローン

MOP 288

- 15 馬介休
Bacalhau
バカリャウ

MOP 298

請選擇以下烹調方式 Please choose the below cooking methods 以下の作り方を選んでください

- Ⓐ 田園蔬菜白烩
Poached with Garden Vegetables
野菜と一緒にゆでる
- Ⓑ 蒜片欖油汁炭燒
Chargrilled with Sliced Garlic and Olive Oil
ガーリックスライスとオリーブと炭火で焼く
-  Ⓒ 芝士忌廉焗
Baked with Cheese Cream Sauce
チーズクリームスープと一緒にバークする



炭燒 CHARGRILL 炭火焼

- 16 炭燒穀飼牛牛柳配香煎鵝肝
Chargrilled Grain-fed Beef Tenderloin with
Pan-fried Goose Liver
炭火焼風グレンフェッドビーフとフォアグラソテー

MOP 438

-  17 炭燒頂級穀飼肉眼扒
Chargrilled Grain-fed Prime Rib Eye Steak
炭火焼風グレンフェッドの一番リブアイステーキ

MOP 398



炭焼 CHARGRILL 炭火焼

- 18 炭焼特級西冷牛扒
Chargrilled Prime Sirloin Steak
炭火焼風一番サーロインステーキ

MOP 398

-  19 炭焼羊柳扒
Chargrilled Lamb Chop
炭火焼風ラムロイン

MOP 438



炭焼 CHARGRILL 炭火焼

- 20 炭焼牛肋骨
Chargrilled Beef Ribs
炭火焼風ビーフリブ

MOP 228

-  21 炭焼深海大墨魚
Chargrilled Whole Cuttlefish
炭火焼風ホールイカ

MOP 238



主菜 MAIN DISH 主菜

-  22 香芥蜜糖燒鹹豬手
Roasted Pork Knuckle with Mustard and Honey
ワサビとハチミツ入りのローストポークとワサビ

MOP 248

-  23 小島香辣非洲雞
Madeira Spicy African Chicken
アフリカチキン

MOP 178

-  24 小島葡國雞
Madeira Braised Chicken in Portuguese Style
ポルトガル風チキン

MOP 178

- 25 香蒜白酒炒大鮑貝
Sautéed Abalone Clams with Garlic, White Wine and Olive Oil
クラムとアワビをガーリックと白酒で炒める

MOP 268

主菜 MAIN DISH 主菜

- 26 葡式炒鮮蜆
Sautéed Fresh Clams with White Wine in Portuguese Style
ポルトガル風フレッシュクラムを炒める

MOP 198

- 27 馬介休炒椰菜
Sautéed Bacalhau and Cabbage
キャベツとバカリャウを炒める

MOP 148

-  28 葡汁焗雜菜
Baked Mixed Vegetables with Portuguese Sauce
ポルトガルソースで野菜をベークする

MOP 108

-  29 金蒜炒雜菜/椰菜
Sautéed Mixed Vegetables/Cabbage with Toasted Garlic
トーストガーリックでキャベツなどの野菜を炒める

MOP 108



飯/意大利粉 RICE/SPAGHETTI ご飯/スパゲッティ

 30 葡式海鮮湯飯 2位用 MOP 368
Stewed Rice with Seafood in Portuguese Style 2 persons
ポルトガル風シーフードのライスシチュー 2人前

 31 澳門小姐炒飯 MOP 168
Miss Macau Fried Rice
ミスマカオチャーハン

32 葡式焗鴨飯 MOP 148
Baked Duck Rice in Portuguese Style
ポルトガル風ダックライス



飯/意大利粉 RICE/SPAGHETTI ご飯/スパゲッティ

 33 蒜香白酒鮮蜆意大利粉 MOP 148
Clams Spaghetti with Garlic and White Wine Sauce
ガーリックと白酒入りフレッシュクラムスパゲッティ

34 馬介休炒飯 MOP 138
Bacalhau Fried Rice
バカリャウチャーハン

 35 葡式炒飯 MOP 128
Fried Rice in Portuguese Style
ポルトガル風チャーハン

 36 鮮茄素菜意大利粉 MOP 118
Tomato and Mixed Vegetables Spaghetti
トマトなどの野菜入りのスパゲッティ



甜品 DESSERT デザート

37 小島木糠布甸
Madeira Serradura
マデーラセラドゥーラ

MOP 68

38 砵酒雞蛋布甸
Egg Custard with Port Wine
ポートワインカスタードプディング

MOP 68

39 72%朱古力慕斯
72% Chocolate Mousse
72% チョコレートムースケーキ

MOP 68



