



◎ アーモンドパイ

牛乳プリンのようなものをアーモンドで包んで揚げている。ほのかな甘みが口の中をさっぱりさせてくれる。



◎ 海老しんじょのはさみ揚げ

海老しんじょの間に豚肉やカニ肉を挟んで揚げたもの。かりっと揚げられていて油っぽさを感じない。

Chinese

広東料理

陶陶居海鮮火鍋酒家

約80年の歴史を持つ老舗。フカヒレも自慢。
MAP・DATA→P081

新鮮な食材に
こだわってます。



マネージャー
唐廣泉さん



◎ 豚の胃袋^{トウチー}の豆豉風味炒め

ちょっと変わっているので敬遠してしまうかもしれないが、ぜひお試しあれ。しつこくなく、あとひく食感。



◎ 海老の蒸し餃子

日本でもおなじみ。新鮮な食材しか使わないとこだわっただけあって、海老のプリプリ加減は特級もの!



◎ スズキの白ワイン蒸し

丸ごと一匹のスズキの上に、たくさんのアサリと野菜。ヘルシーでさっぱりしているから、親も食が進むはず。

Portuguese

ポルトガル料理

アントニオレストラン

純粋なポルトガル料理を味わえる。
パンも自家製。
MAP・DATA→P080

うちの伝統的な
料理ばかりだよ。



シェフ
アントニオ・ネーヴェス・
コエーリヨさん



◎ ダックライス

鴨肉を割いたものがご飯の間に入っている。赤い色はパプリカの色。見た目ほど濃くなく、マイルドな味。



◎ カルド・ヴェルデ

ケール(葉キャベツ)とソーセージが入ったポルトガルの伝統スープ。ジャガイモのとりみがお腹にやさしい。