



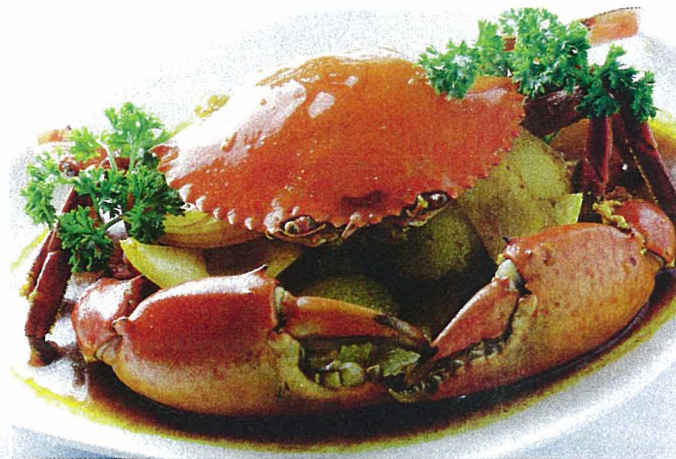
とても気さくなシェフ。右は手前が鱈のコロ
ック [炸馬介休球] 65 H\$。奥が鱈の炭火焼
き [炭焼沙旬魚] 102H\$。上が鴨の茹で汁で
炊いたダックライス [葡式局鴨飯] 108H\$。

ポルトガル料理

安東尼奧 ANTONIO

(アントンレイオウ)

ポルトガル人がオーナーシェフのポルトガル料理店。
伝統的なポルトガルの家庭料理が食べられる。陽気な
シェフのパフォーマンスも見物。タイバ島の風情漂う
路地裏に建つ。12時~15時半、18時~24時 (いずれ
もL.O.) 無休 要予約 澳門氹仔客商街3號地下



マカオ料理の代表格。右上
がカニカレー [咖哩蟹] 時価、
左がアフリカンチキン [非
洲鶏] (半隻) 136H\$。