

マルコ パチェッタ
Marco Pacetta

エグゼクティブ・シェフ
行政總廚

マルコシェフは幼少期をナポリで過ごし、祖母から心のこもったイタリア料理への情熱を受け継いでいます。そこから彼はパリの厨房やバリ島のスパイスマーケットへと旅し、ミシュランの星を獲得した巨匠、ダヴィデ・パルードとギー・サヴォワのもとで腕を磨きました。

旅を通して、南イタリアの伝統と世界中のインスピレーションを融合させた独自のスタイルを確立しました。ソーレ・エ・マーレでは、彼の哲学である「市場で仕入れた新鮮な食材、本物の味、そしてイタリアの家庭料理のような温かい親しみやすさ」を一つ一つの料理に注ぎ込み、マカオの海岸で真のイタリアのおもてなしをご体験いただけます。

生於那不勒斯的 Marco，自幼隨祖母習得家傳料理精髓，
後師從米芝蓮名廚 Davide Palluda 與 Guy Savoy。

從巴黎到峇厘島的環球烹飪旅程，成就了他融合南意傳統與國際視野的獨特風格。

在蔚藍夏日，他以「新鮮食材、本味彰顯、分享之悅，讓您如歸家中」為理念，
打造充滿靈魂的意式佳餚。

サルーミとエミリア風ニョッコフリット

MOP 228



意大利風乾火腿拼盤

サルーミの盛り合わせと揚げたてのパン
精選意大利凍肉拼盤配愛美利亞手工炸麵糰



パタ・ネグラのプロシュート

MOP 208

帕塔尼格拉火腿配蜜瓜陳醋

ハンドスライスのスペイン産パタ・ネグラ（最高級）の生ハム
甘いメロンと12年熟成の伝統的なバルサミコ酢がけ
手切西班牙黑毛豬火腿伴蜜瓜及傳統陳醋

食物アレルギーのある方がいらっしゃる場合は、ご注文の前にウェイターにお知らせください。
如有任何食物過敏，請在點餐前告知您的服務員。

すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費



牛肉のカルパッチョ

MOP 238

✿ 生牛肉薄切

牛肉のカルパッチョマッシュルームビネグレットソースと
マデイラ酒漬けフォアグラ添え
生牛肉薄切配蘑菇醋汁及醃製鵝肝

タコのグリル

MOP 258

焼八爪魚

グリルしたタコスパイシーな揚げソプレッサータ、軽いフ
ムスクリームと白バルサミコビネグレット
炭焼八爪魚伴維羅納腸、鷹嘴豆忌廉及意大利白醋汁

マグロのタルタル

MOP 238

🌸 藍鰭吞拿魚他他

クロマグロのタルタル トンナートソースとグリルドアー
ティチョーク添え
藍鰭吞拿魚他他伴吞拿魚醬及烤雅枝竹



チーズの盛り合わせ

MOP 218

意大利芝士拼盤

イタリア産ハードチーズとソフトチーズの盛り合わせ
調味料、ハチミツ、ブドウの糖蜜添え
精選意大利芝士伴配料、蜂蜜及葡萄糖漿



カンパチのクルード

MOP 218

✿ 手切油甘魚刺身配柑橘辣汁

カンパチのイタリア風刺身 柑橘ドレッシング、セロリ、
コリアンダー、唐辛子添え

手切油甘魚刺身配柑橘汁、西芹、茺茜及辣椒



シーフードのミックスフライ

MOP 208

精選炸海鮮

シーフードと野菜のフライ盛り合わせ ニンニクとスパイ

シーなトマトディップ添え

炸海鮮伴蒜蓉香辣番茄醬

インサラータ・カプレーゼ

🌸 布袋水牛芝士沙律

ブッラータチーズ、トマト、バジル、バジルシード、
バルサミコドレッシング

鮮布袋芝士、番茄、羅勒、羅勒籽及意大利黑醋汁

MOP 168



チーズと洋梨のサラダ

MOP 168



羅馬式香梨芝士沙律

ベビーほうれん草、洋梨、キャラメリゼしたクルミ
削りたてのスイートバッファローブルーチーズ
または ハードシープリコッタチーズ
嫩菠菜、香梨粒及焦糖合桃
可選水牛奶藍芝士或瑞可塔芝士

グリーンサラダ

MOP 98

雜錦時蔬沙律

伝統野菜にレモンとタイムのビネグレットソース付きグリーンミックスサラダ
雜錦時令蔬菜配檸檬百里香醋汁

シーザーサラダ

MOP 178

凱撒沙律

ベビーロメインレタス、シーザードレッシング、削りたてのパルミジャーノグリルドチキン または グリルしたシチリア産赤エビ
羅馬生菜配凱撒醬及巴馬臣芝士碎
可選烤雞或西西里紅蝦

トルテリーニのスープ煮

MOP 198

✿ 意式雲吞清湯

豚肉入りトルテリーニの牛肉と雄鶏のコンソメスープ、
ナツメグのすりおろし
猪肉雲吞配鮮磨豆蔻牛肉雞清湯



すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費

ムール貝のスープ

MOP 208

✿ 辣味青口海鮮湯

スパイシーなナポリ風ムール貝スープ

サンレモ産紫エビ、アサリ、タコ、チリオイルで焼いたサワードウ入り
拿坡里風味辣青口湯配聖雷莫鮮蝦、海蜆、八爪魚、香烤酸種麵包及辣椒油

ジェノバ風ミネストローネ

MOP 138

香草蔬菜濃湯

豆、大麦、バジルペーストソース入り新鮮野菜のミネストローネ
新鮮蔬菜濃湯配豆及香蒜青醬

ポルチャーニのスープ

MOP 158

牛肝菌濃湯

ポルチャーニ茸のスープレッチャテッラチーズ、
ソテーしたマッシュルーム、黒トリュフ入り
牛肝菌蘑菇湯配絲翠奇亞芝士、炒蘑菇及黑松露



スカルパリエッロのパッケリ

MOP 188

水管麵配茄子番茄醬

サンマルツァーノトマトソースのパッケリ
パルミジャーノとロマーノチーズ、バジルクリーム、
ドライチェリートマト、揚げナス入り
水管麵配聖馬札諾番茄醬、巴馬臣芝士及羅馬綿羊奶芝士、羅勒忌廉、
車厘茄及烤嫩茄子

カナダ産ロブスター入りエンジェルヘア

MOP 308

天使麵配加拿大龍蝦

カナダ産ロブスター入りスパイシーなトマトソースのエンジ
ェルヘアパセリピューレとサンファイア（厚岸草）添え
天使麵配辣茄醬、加拿大龍蝦及海蘆筍



アカザエビ、アサリ、ボツタルガ入りタリオリーニ

MOP 278

✳️ 手工扁幼麵配蜆肉魚子

白ワインソースの手作りの生タリオリーニ

ノルウェー産アカザエビ、アサリ、サルデーニャ産ボツタルガ（カラスミ）入り

新鮮手工扁幼麵配白酒汁、挪威海螯蝦、蜆肉及撒丁島魚子

トリュフ入りフェットチーネ

MOP 218

黒松露闊條麵

パルミジャーノチーズを絡めた手作り生フェットチーネ

クリーミーなマッシュルームトリュフソース

巴馬臣芝士輪拌手工闊條麵及忌廉蘑菇松露醬



牛テールラグーソースのラビオリ

MOP 258

🌸 牛尾肉醬雲吞

牛テールラグーソースの自家製ラビオリ、リペコリーノチーズ、
ソテーほうれん草添え
自家製意式雲吞釀牛尾肉醬、羅馬羊奶芝士及菠菜



スパゲッティカルボナーラ

MOP 198

卡邦尼意大利麵

クリスピーなグアンチャーレと焼き黒胡椒入りカルボナー
ラソースのスパゲッティ
意大利麵配卡邦尼醬、香脆風乾豬面肉及烘烤黑胡椒



キノコのリゾット

MOP 188

✿ 頂級野菌燴飯

野生キノコ入り熟成カルナローリ米のリゾット仔牛のグレービーソース、煮込みモリーユ茸、ストラコット（煮込み牛肉）入り忌廉、野菌、頂級陳年意大利米、牛仔肉焼汁及摩利菌釀牛肉粒

エミリア風ラザニア

MOP 188

傳統千層麵

エミリア・ロマーニャ州の伝統的な手作りラザニアナツメグ風味のベシャメルソース、和牛のブリスケットと豚トロのボロネーゼソース 24 ヶ月熟成のパルミジャーノ・レッジャーノチーズ入り（調理時間 20 分ほど）

傳統手工千層麵配和牛肉、豬頸肉番茄肉醬及百里香白汁（需時 20 分鐘）

すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費

アマトリチャーナのリガトーニ

MOP 208

🌸 辣味猪肉醬長通粉

スパイシーなアマトリチャーナソースを絡めたりガトーニストラッチャテッラチーズ、カリカリの豚ほほ肉とペコリーノチーズ入り

長通粉拌辣味阿馬特里西亞娜醬、絲翠奇亞芝士、香脆豬面肉粒及羅馬羊奶芝士



グラニャーノ風魚介ラグーミックスパスタ 海鮮短通粉

MOP 228

グラニャーノの魚介ラグーソースの伝統的なミックスパスタ
精選海鮮、加爾加諾短通粉

シチリア風スズキのカルトッチョ

MOP 208

❀ 西西里紙包焗海鱸

シチリアの白ワインソース、オリーブ、ケッパー、アサリを添えたスズキのホイル焼き

西西里白酒汁焗海鱸配橄欖、水瓜榴及蜆肉



トリュフ風味ロブスターソースの鱈と根菜

MOP 238

香煎鱈魚

ベルモットでローストしたサルシファイ（西洋ごぼう）を添えた鱈のソテー
スイスチャード、カブ、トリュフ風味のロブスターソース
煎鱈魚伴威末燴婆羅門參、瑞士甜菜及松露龍蝦汁

仔豚のポルケッタ

✿ 意式乳豬卷

乳のみ仔豚のポルケッタ

ローズマリー風味のバイクドポテト、グリルしたベビーパ
ンプキン粒マスタード入りローストグレービーソース

(調理時間 60 分ほど)

意式乳豬卷配迷迭香焗薯、烤小南瓜伴燒汁及芥末籽醬

(需時 60 分鐘)

MOP

218 (小份 スモール)

388 (例 レギュラー)



すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費

牛頬肉のバローロワイン煮



紅酒慢煮和牛面頬配黒松露

36 時間じっくり煮込んだ和牛の頬肉 マッシュポテトと赤ワイン
ソース添え

紅酒慢煮和牛面頬配薯蓉

MOP 218



すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費

ロティサリーチキン

MOP 298



意式烤春雞

串焼きチキンとイタリア風グリル野菜

(調理時間 25 分ほど)

旋式烤雞配意大利雜菜

(需時 25 分鐘)



ボローニャ風カツレツ

MOP 398

波隆那芝士火腿炸牛仔扒

フォンティーナとタレツジョチーズ、ハムを詰めたイタリア産仔牛チョップのカツレツアマルフィレモンドレッシングのフレッシュミックスサラダ付き
炸意大利小牛肉扒釀火腿芝士，配阿瑪菲檸檬蔬菜沙律



すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費



リブアイステーキ

🌸 澳洲和牛肉眼扒

オーストラリア産和牛リブアイステーキ（3種類のソース）
手切りフライドポテト、グリルしたアスパラガスとチェリートマト、
ミックスサラダ付き

澳洲和牛肉眼扒配三款特製醬汁、手切炸薯條、扒蘆筍和車厘茄及雜錦時蔬沙律

MOP 488

イタリア風鯛の塩釜焼き

鹽焗紅鯛魚

鹽釜で焼き上げた 1.2kg の真鯛（2種類のソース）手切りフライド
ポテト、グリルしたアスパラガスとトマト、ミックスサラダ付き
（調理時間 45 分ほど）

鹽焗 1.2 公斤日本紅鯛魚，配兩款特製醬汁、手切炸薯條、扒蘆筍和番茄及雜錦時蔬沙律
（需時 45 分鐘）

MOP 478

ホタテとロブスター

輕炙龍蝦帆立貝

カナダ産ロブスターとホタテの「ア・ラ・プランチャ（鉄板焼）」
レモンバターソース添え

輕炙加拿大龍蝦及帆立貝配檸檬牛油汁

MOP 428

マテ貝とカラビネーロ

燒烤珍寶蜆子及西班牙紅魔蝦

マテ貝とカラビネーロ（赤い大海老）のグリル スパイシーな柑
橘系ヴァージンソース添え

燒烤珍寶蜆子及西班牙紅魔蝦配香辣柑橘醬汁

MOP 298

マルゲリータ

MOP 138

瑪格麗特

サンマルツァーノトマト、バジル、フィオール・ディ・ラッテ、
オリーブオイル

聖馬札諾番茄醬、羅勒、水牛芝士及橄欖油



すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費

モルタデッラとピスタチオ

MOP 168

✿ 意式肉腸開心果

フィオール・ディ・ラッテ、モルタデッラ、パルメザン、
ペストソース、ピスタチオ
比安卡餅底配牛奶芝士、意式肉腸、巴馬臣芝士、青醬及開心果



モッツァレラアンチョビ

MOP 158

水牛芝士銀魚柳

サンマルツァーノトマトソース、モッツァレラ、アンチョビ、
ブラックオリーブ、オレガノ
聖馬札諾番茄醬、水牛芝士、銀魚柳、橄欖及奧勒岡葉

シーフード

MOP 238

意式海鮮

サンマルツァーノトマトソース、モッツァレラ、シーフード、
レモンオイル、パセリ
聖馬札諾番茄醬、水牛芝士、海鮮、檸檬油及番茜

スパイシーサラミ

MOP 188

香辣沙樂美腸

サンマルツァーノトマトソース、モッツァレラ、サラミ、オニオン、
オリーブ、チリ
聖馬札諾番茄醬、水牛芝士、沙樂美腸、洋蔥、橄欖及辣椒

すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費

クラシックティラミス

MOP 98

✿ 經典提拉米蘇

マスカルポーネクリーム、イタリアンエスプレッソ、
サヴォイアルディビスケット
馬斯卡彭芝士忌廉配意大利特濃咖啡及手指餅

ミックスベリータルト

MOP 158

迷你鮮雜莓撻

新鮮なミックスベリーを添えたバニラカスタードタルト
雲呢拿吉士撻配新鮮雜莓

レモンのスグロッピーノ

MOP 118



伏特加檸檬雪葩

レモンソルベ、ウォッカ、新鮮なレモンの皮
檸檬雪葩配伏特加及新鮮檸檬皮



チョコレートケーキ

MOP 138

流心朱古力蛋糕

新鮮なベリーとダークチョコレートアイスクリームを添えたフォ
ンダンショコラケーキ
流心朱古力蛋糕配鮮野莓及黑朱古力雪糕

すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費

アイスクリーム入りエスプレッソ

MOP 78



特濃濃縮咖啡伴雪糕

熱いエスプレッソに浸したバニラアイスクリーム
ラング・ド・シャ風ビスケット付き
雲呢拿雪糕伴熱特濃濃縮咖啡配貓舌餅



アイスアマルフィレモン

MOP 78

阿瑪菲檸檬雪葩

アマルフィのレモンソルベ