



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・パルーダとギー・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。



チーズと洋梨のサラダ



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
ゴルゴンゾーラブルーチーズまたは自家製ベジ
タリアンリコッタアーモンドチーズを選択可能
嫩菠菜、香梨及焦糖核桃
可選甜戈貢佐拉藍芝士或自家製素式瑞可塔杏仁芝士

MOP 168



写真はイメージです | 圖片僅供參考



ビーガン&ベジタリアン 素食系列

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

🌸 マルケ風魚のスープ（アッラ・マルキジャーナ） MOP 278
馬爾凱風味魚濃湯

アドリア海風の濃厚スープ、
グリルしたサワードウパンと自家製ソース添え
亞得里亞海風味濃湯配香烤酸種麵包及原汁



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



✿ マッシュルームリゾット

頂級野菌燴飯

カマローレ米、野生キノコ、モレル茸入りビーフストラコット、
仔牛のデミグラスソース

頂級意大利米、摩利菌釀牛肉粒及牛仔肉汁

MOP 248

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



エオリア諸島風カルトッチョ焼きスズキ

MOP 298

伊奧利亞風味紙包焗海鱸

アサリ、トマト、ケッパー、フェンネルとともにホイル焼きにしたジューシーなスズキ

紙包焗鮮嫩海鱸魚、蜆肉、番茄、水瓜榴及茴香



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



✿ アマルフィレモングラニータ

阿瑪菲檸檬冰沙

レモン果実に盛った看板レモンシャーベット
招牌檸檬雪葩

MOP 78

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

丸ごと燻製乾燥ハム 原隻煙燻風乾火腿

MOP 138

🌸 24 ヶ月熟成パルマハムとハーブ焼きハム

MOP 198

24 個月巴瑪火腿及香草焗火腿

ニンニクとローズマリーのトスカーナ風クリスピーフラットブ
レッド添え

配現烤香蒜迷迭香托斯卡納薄餅





🌸 和牛ビーフカルパッチョ
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鴨肝

MOP 298

✿ 日本産マグロのタルタル

MOP 248

日本吞拿魚他他

軽く味付けしたマグロタルタル、シチリアのクリスピーヒヨコ
マメパネッラと赤いソース（バニェット・ロッソ）添え
微調味吞拿魚他他，配西西里鷹嘴豆脆餅及意式紅酸辣醬



✿ 手切りカンパチ（リッチョーラ）

MOP 228

手切油甘魚

ドライキュアしたカンパチ、フレッシュハーブドレッシング、
ピクルス大根

乾式醃製油甘魚配鮮香草醬及醃漬櫻桃蘿蔔



地中海産タコのロースト

MOP 268

焼地中海八爪魚

ファーヴェ豆のピューレ、フェンネル、ディル添え
配意式 蠶豆泥、茴香及時蘿

イタリア風海鮮フリット（フリット・ミスト）

MOP 188

意式炸海鮮

小エビとイカ、パセリとガーリックマヨネーズ添え
幼蝦及魷魚配歐芹及蒜香蛋黃醬

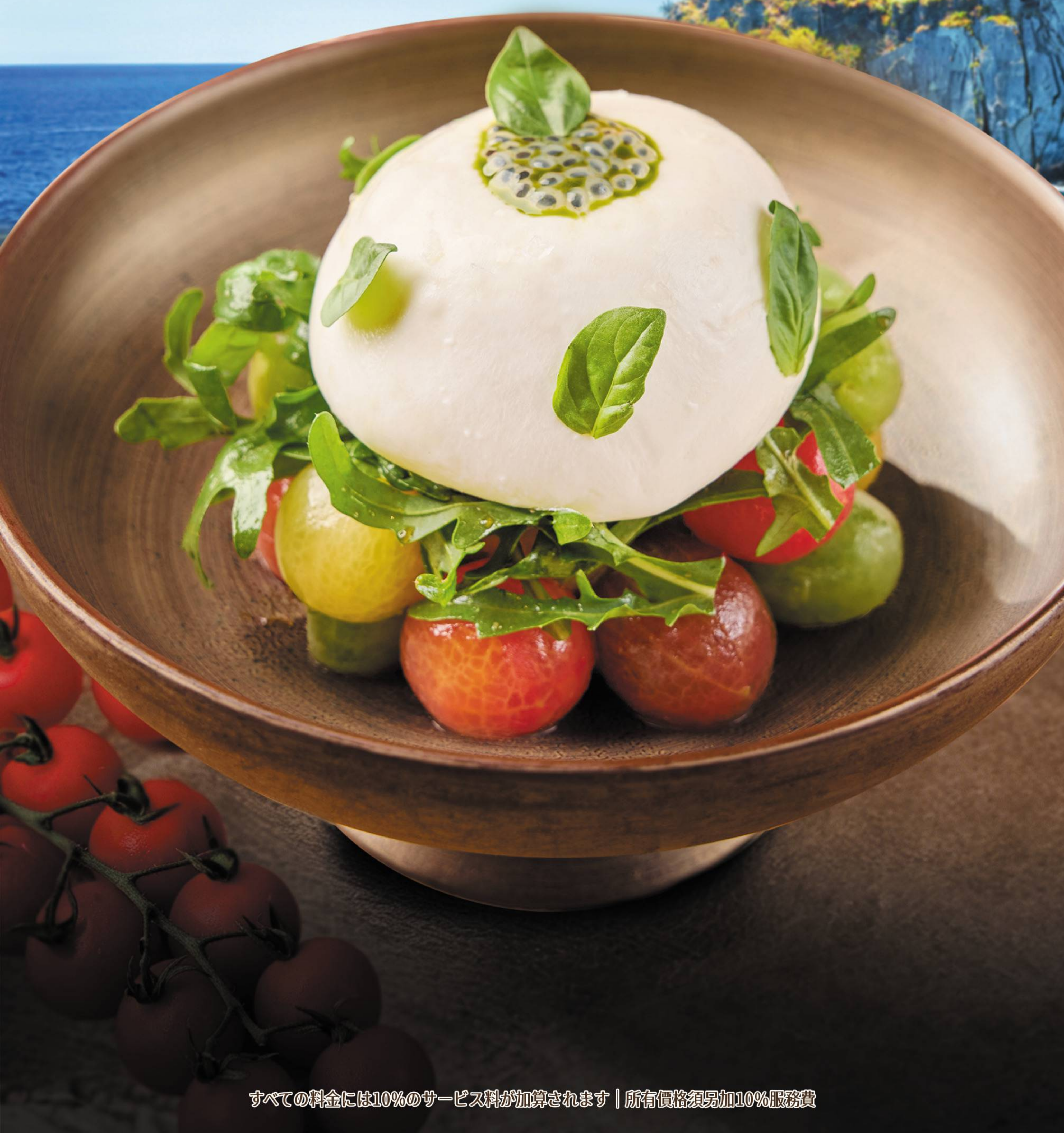
🌸 ブッラータチーズサラダ

布拉塔芝士沙律

プーリア産ブッラータ、チェリートマト、ルッコラ、
バルサミコヴィネグレット

阿普利亞布拉塔、車厘茄、芝麻菜沙律及意大利黑醋汁

MOP 188



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



🍷 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
ゴルゴンゾーラブルーチーズまたは自家製ベジ
タリアンリコッタアーモンドチーズを選択可能
嫩菠菜、香梨及焦糖核桃
可選甜戈貢佐拉藍芝士或自家製素式瑞可塔杏仁芝士

🌿 オーガニックグリーンミックスサラダ

MOP 108

有機雜錦時蔬沙律

伝統野菜とレモンタイムヴィネグレットのグリーンミックスサラダ
雜錦時令蔬菜沙律配檸檬百里香醋汁

🌿 ビーガン&ベジタリアン 素食系列

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

ポルチーニ濃厚スープ

MOP 158

牛肝菌濃湯

ポルチーニ茸のクリームスープにストラッチャテッラチーズ、炒め茸、黒トリュフを添えて
牛肝菌蘑菇湯配絲翠奇亞芝士、炒蘑菇及時令黑松露

❀ マルケ風魚のスープ（アッラ・マルキジャーナ）

MOP 278

馬爾凱風味魚濃湯

アドリア海風の濃厚スープ、
グリルしたサワードウパンと自家製ソース添え
亞得里亞海風味濃湯配香烤酸種麵包及原汁



🌸 キングクラブのリングイネ

MOP 298

扁麵配阿拉斯加帝王蟹

アラスカキングクラブの濃厚ソース、ブラックオリーブ、
グリルピーマン、トマト

香濃阿拉斯加帝王蟹汁伴黑橄欖、烤燈籠椒及番茄



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



自家製キタッラスパゲッティ

MOP 248

自家製意大利吉他麵

アサリ、ボツタルガ（ボラの卵巣）、シーフードペスト添え
配蜆肉、烏魚子及海鮮青醬

シチリア風焼きティンバッコ

MOP 198

西西里焗烤塔巴羅

半分リガトーニ、トマトソース、モッツァレラ、ミートボール、ナス
圓筒麵、番茄醬、水牛芝士、肉丸及茄瓜





✿ マッシュルームリゾット

頂級野菌燴飯

カマローレ米、野生キノコ、モレル茸入りビーフストラコット、
仔牛のデミグラスソース

頂級意大利米、摩利菌釀牛肉粒及牛仔肉汁

MOP 248

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

✿ アマトリチャーナ風リガトーニ

MOP 208

辣味猪肉醬長通粉

スパイシートマトソース、カリカリ豚頬肉、ストラッチャテッラチーズ、ローマ産ペコリーノ
辣味番茄醬、脆豬面頬肉、絲翠奇亞芝士及羅馬羊奶芝士



パスタカウンターより 手工意大利麵

当店のパスタシェフが毎日手作りし、伝統的なイタリアンソース
で和えた、週替わりのフレッシュパスタと乾燥パスタ
毎週精選新鮮意大利麵條，意大利麵廚師每天手工製作，配傳統意大利醬汁

MOP

伝統的なボロネーゼラグー	198
傳統波隆那意式肉醬	
バターとパルミジャーノ・レッジャーノのアルフレドソース	168
芝士忌廉汁	
カルボナーラ風黒胡椒豚頬肉	168
卡邦尼黒椒豬面肉	
フレッシュバジル入りチェリートマトソース	158
新鮮車厘茄羅勒	

🌿 ビーガン&ベジタリアン 素食系列

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

✿ カモーリ風ジェノベーゼソースのフジッリ

MOP 188

卡莫利特色青醬螺旋麵

コルク栓抜き形パスタ、フレッシュバジルペストソース、
ジャガイモ、インゲン

大螺旋意大利麵伴羅勒青醬、薯仔及四季豆

ナポリ風リコッタとトマトのマンフレディ

MOP 198

那不勒斯瑞可塔芝士番茄長緞帶麵

手打ちリボンパスタ、ローストチェリートマトソース、羊のリコッタ、
黒胡椒、バジル

手工緞帶麵配燒車厘茄醬、羊奶瑞可塔芝士、黑胡椒及羅勒



✿ エオリア諸島風カルトツチヨ焼きスズキ
伊奧利亞風味紙包焗海鱸

MOP 298

アサリ、トマト、ケッパー、フェンネルとともにホイル焼きにしたジューシーなスズキ

紙包焗鮮嫩海鱸魚、蜆肉、番茄、水瓜榴及茴香



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



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

(小サイズは調理に 30 分、レギュラーサイズは 50 分かかります。)

意式乳豬卷伴焼汁及芥末籽醬

(小份需時 30 分鐘，標準份需時 50 分鐘)

MOP

238 (スモール 小份)

398 (標準サイズ 標準份)



サイドディッシュ (シェアメニューには、お好みのサイドディッシュ 1 品が付きます)
配菜 (以上主菜可選 1 份配菜)

グリル野菜の盛り合わせ
烤時令蔬菜

クラシックポテトピューレ
經典薯蓉

ソテーマッシュルーム
香炒野菌

シチリア風カポナータ
經典西西里燉菜

ナスのパルミジャーナ
芝士焗茄瓜

ゴールデンフライドポテト
黃金炸薯條

* イドディッシュの追加注文 额外配菜 MOP 68 / 份 1 人前

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



地中海風ローストチキン（春鶏）

MOP 288

地中海焼雞

地中海ハーブに漬け込んだロースト春鶏
(調理に 30 分要します)

焼地中海香草醃春雞
(需時 30 分鐘)



サイドディッシュ（シェアメニューには、お好みのサイドディッシュ 1 品が付きます）
配菜（以上主菜可選 1 份配菜）

グリル野菜の盛り合わせ
烤時令蔬菜

クラシックポテトピューレ
經典薯蓉

ソテーマッシュルーム
香炒野菌

シチリア風カポナータ
經典西西里燉菜

ナスのパルミジャーナ
芝士焗茄瓜

ゴールデンフライドポテト
黃金炸薯條

* イドディッシュの追加注文 额外配菜 MOP 68 / 份 1 人前

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



トスカーナ風ペポソ（牛肉の赤ワイン煮）

MOP 268

托斯卡納黑胡椒紅酒燉牛肉

赤ワインと黒胡椒で煮込んだビーフチャックロール、ローズマリーのマッシュポテト添え

黒胡椒紅酒燉牛肩肉卷配迷迭香薯蓉

ローマ風サルティンボッカ（仔牛肉のハム巻き）

MOP 428

羅馬式煎火腿小牛肉

パルマハムとセージの葉を巻いた仔牛肉を軽くパンで焼き、仔牛肉のジュース添え

輕煎薄小牛仔肉配火腿及鼠尾葉伴牛仔肉汁



サイドディッシュ（シェアメニューには、お好みのサイドディッシュ1品が付きます）
配菜（以上主菜可選1份配菜）

グリル野菜の盛り合わせ
烤時令蔬菜

シチリア風カポナータ
經典西西里燉菜

クラシックポテトピューレ
經典薯蓉

ナスのパルミジャーナ
芝士焗茄瓜

ソテーマッシュルーム
香炒野菌

ゴールデンフライドポテト
黃金炸薯條

* イドディッシュの追加注文 额外配菜 MOP 68 / 份 1 人前

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 澳洲肉眼扒

MOP 598

オーストラリア産リブアイステーキ、ビーフバルサミコグレース
とグリーンペッパーソース添え
烤澳洲肉眼扒配牛肉黑醋汁及綠胡椒汁

ロブスターとホタテのグリル（アッラ・グリリア） 烤龍蝦帆立貝

MOP 588

新鮮なカナダ産ロブスターとホタテをグリルし、
レモンバターソース添え
烤鮮龍蝦及帆立貝配檸檬牛油汁

サイドディッシュ（シェアメニューには、お好みのサイドディッシュ1品が付きます）
配菜（以上主菜可選1份配菜）

グリル野菜の盛り合わせ
烤時令蔬菜

シチリア風カポナータ
經典西西里燉菜

クラシックポテトピューレ
經典薯蓉

ナスのパルミジャーナ
芝士焗茄瓜

ソテーマッシュルーム
香炒野菌

ゴールデンフライドポテト
黃金炸薯條

* イドディッシュの追加注文 额外配菜 MOP 68 / 份 1 人前

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



フィレンツェ

佛羅倫斯

モッツァレラ、パルミジャーノ、和牛の網焼きリブアイ、
ペコリーノ、トスカーナ風グリーンソース

水牛芝士、巴馬臣芝士、烤和牛肉眼、羅馬羊奶芝士、托斯卡納青醬

MOP 248

ボローニャ

博洛尼亞

モッツァレラ、モルタデッラ ボローニャ IGP、
シチリア産ピスタチオペスト、パルミジャーノフォンデュ

水牛芝士、豬肉腸、西西里開心果青醬巴馬臣芝士

MOP 178



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、モッツァレラチーズ、アサリ、ムール貝、エビ、ホタテ、レモンオリーブオイル、パセリ
聖馬札諾番茄醬、水牛芝士、蜆、青口、大蝦、帶子、檸檬橄欖油、歐芹

ナポレターナ

MOP 148

那不勒斯

ローストイエローチェリートマトソース、スモークスカモルツァ、バジル
燒黃車厘茄醬、煙燻斯卡莫扎芝士、羅勒

クワトロフォルマッジ

MOP 158

意式芝士四重奏

モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、スモークスカモルツァ、パ
ルミジャーノフォンデュ、ハチミツ
水牛芝士、戈貢佐拉藍芝士、煙燻斯卡莫扎芝士、巴馬臣芝士、蜜糖





マルゲリータ

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、
パルミジャーノ、オリーブオイル

聖馬札諾番茄醬、羅勒、水牛芝士、巴馬臣芝士、橄欖油

MOP 148

ディアボラ

辣味肉腸披薩

サンマルツァーノトマトソース、モッツァレラ、パルミジャー
ーノ、スモークスカモルツァ、スパイシーサラミ

聖馬札諾番茄醬、水牛芝士、巴馬臣芝士、煙燻斯卡莫扎、辣肉腸

MOP 188



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

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

MOP 98



🌸 ソレントレモンデライト

MOP 98

蘇蓮多檸檬蛋糕

リモンチェッロシロップに漬けたスポンジケーキ、
アマルフィレモンクリーム、レモングレーズ
檸檬車露浸海綿蛋糕、阿瑪菲檸檬忌廉及檸檬汁

ピスタチオのセミフレッド

MOP 108

開心果半凍慕斯

クラシックイタリアンセミフレッドムース、ココアビスケット、
ピスタチオソース、メレンゲ添え
經典意大利半凍慕斯配可可餅、開心果醬及蛋白霜



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

✿ アマルフィレモングラニータ
阿瑪菲檸檬冰沙

MOP 78

レモン果実に盛った看板レモンシャーベット
招牌檸檬雪葩



メッシーナのアーモンドグラニータ
西西里墨西拿杏仁冰沙

MOP 78

温かいブリオッシュとアーモンドオイル添え
配暖布里歐修及杏仁油

アイスクリームとシャーベットセレクション
精選雪糕及雪葩

MOP 58

ダークチョコレート 黑朱古力	イタリアンバニラ 意大利雲呢拿	シチリアピスタチオ 西西里開心果
マンゴーシャーベット 芒果雪葩	ライチシャーベット 荔枝雪葩	

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

アルコール飲料の過度の摂取は健康に有害です
18 歳未満の方へのアルコール飲料の販売・提供は禁止されています
すべてのアルコール飲料はアルコール度数が 1.2% を超えています

過量飲酒危害健康
禁止向未滿十八歲人士銷售或提供酒精飲料
所有酒精飲品的酒精含量均高於 1.2%

CONSUMIR BEBIDAS ALCOÓLICAS EM EXCESSO PREJUDICA A SAÚDE
A VENDA OU DISPONIBILIZAÇÃO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS
A MENORES DE 18 ANOS É PROIBIDA
TÍTULO ALCOOMETRICO SUPERIOR A 1.2% VOL

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

AMALFI GARIBALDI

✿ 阿瑪菲加里波第

Campari, orange oleo, fluffy orange juice
金巴利酒、香橙糖漿、橙汁

MOP 120



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | すべてのアルコール飲料はアルコール度数が1.2%を超えています
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

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

BELLINI



貝里尼

White peach puree, pepper, simple syrup, prosecco
白桃果泥、黑胡椒、糖漿、意大利氣泡酒

MOP 120



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | すべてのアルコール飲料はアルコール度数が1.2%を超えています

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

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

AMALFI SPRITZ

MOP 120

🌸 阿瑪菲費士

Malfy gin com limone, homemade Amalfi limoncello, prosecco, soda water
檸檬風味金酒、自製阿瑪菲檸檬酒、意大利氣泡酒、梳打水



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | すべてのアルコール飲料はアルコール度数が1.2%を超えています

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

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

SALTED LEMON HIGHBALL

MOP 120

🌸 鹹檸檬高球

Malfy gin rosa, homemade salted lemon syrup, lemon juice, soda water
粉紅西柚金酒、自製鹹檸檬糖漿、檸檬汁、梳打水



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | すべてのアルコール飲料はアルコール度数が1.2%を超えています

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

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL
無酒精雞尾酒

STRAWBERRY + TOMATO

MOP 80

🍓 草莓番茄

Strawberry, tomato, basil, green tea, vanilla, milk, sugar, salt
草莓、番茄、羅勒、綠茶、香草、牛奶、糖、鹽



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | すべてのアルコール飲料はアルコール度数が1.2%を超えています
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

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL
無酒精雞尾酒

AZZURRO PUNCH

MOP 80

天藍賓治

Crossip hibiscus, orange juice, coconut water, lemon juice, vanilla, milk, blue spirulina

克羅斯草本風味無酒精基酒、橙汁、椰子水、檸檬汁、香草、牛奶、藍螺旋藻



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | すべてのアルコール飲料はアルコール度数が1.2%を超えています

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

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL
無酒精雞尾酒

TOASTED FENNEL SOUR

MOP 80

🌸 烘烤茴香酸

Crossip citrus, toasted fennel syrup, fennel juice, lemon juice, vegan foamer
克羅斯柑橘風味無酒精基酒、烤茴香糖漿、茴香汁、檸檬汁、純素泡沫



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | すべてのアルコール飲料はアルコール度数が1.2%を超えています
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

COFFEE DRINKS
咖啡特飲

MONTHLY COLD BREW 每月精選冷萃咖啡

GENOVA BASIL COLD BREW
熱拿亞羅勒冷萃咖啡

MOP 40

VENETIAN MOCHA

✿ 威尼斯摩卡

Amaretto liqueur, dark chocolate, fresh milk, star anise, cloves, nutmeg, sugar, salt

杏仁利口酒、黑朱古力、鮮牛奶、八角、丁香、肉豆蔻、糖、鹽

MOP 100



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | すべてのアルコール飲料はアルコール度数が1.2%を超えています

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

COFFEE DRINKS

咖啡特飲

TIRAMISU LATTE

MOP 100

☀ 提拉米蘇拿鐵

Ron Zacapa 23 years, Mr. Black coffee liqueur, espresso, mascarpone, fresh milk, condensed milk, cream

朗姆酒、咖啡利口酒、濃縮咖啡、馬斯卡彭奶酪、鮮牛奶、煉奶、奶油



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | すべてのアルコール飲料はアルコール度数が1.2%を超えています

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