



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





✿ 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

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

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

MOP 198



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



❀ 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

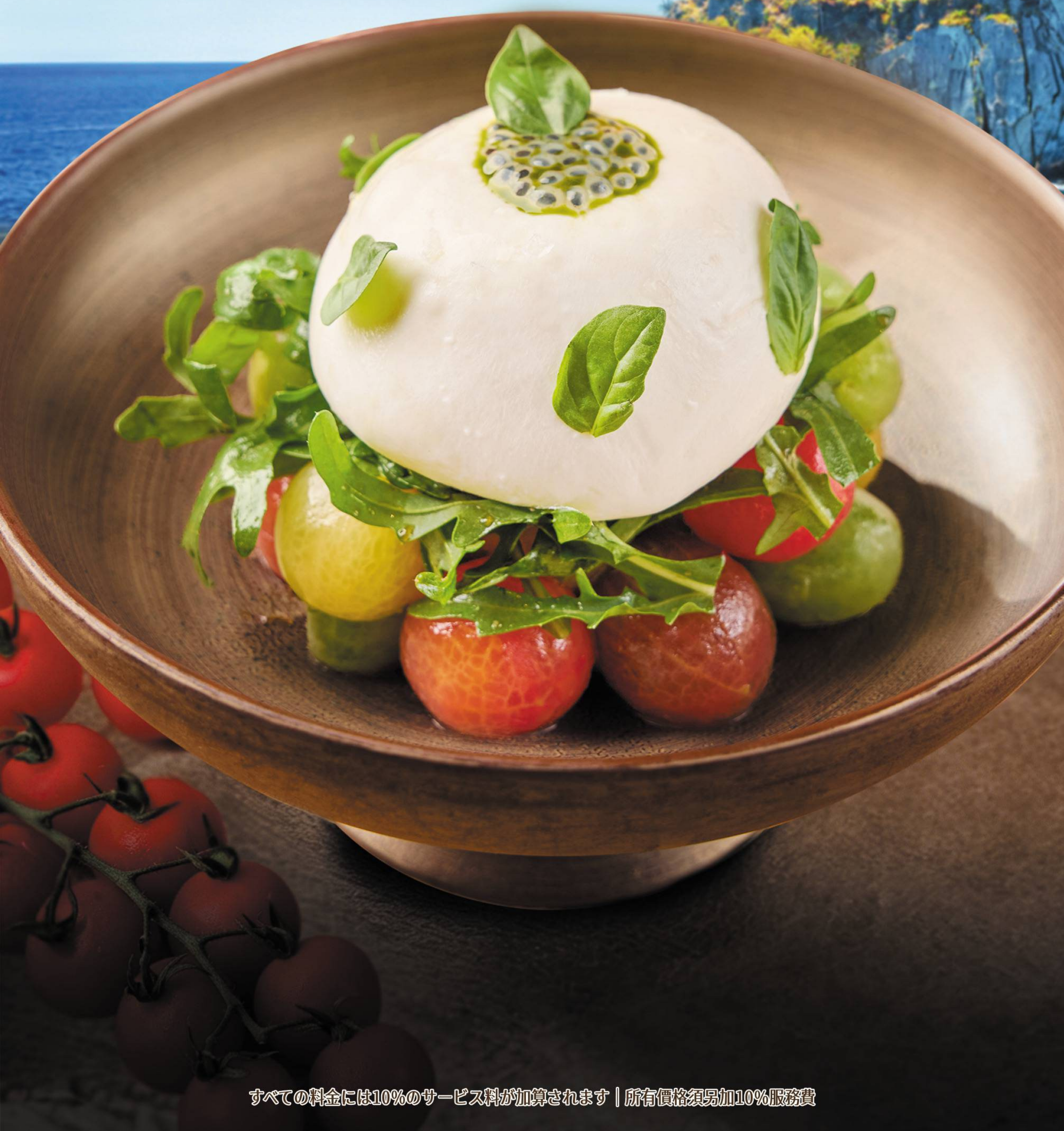
🌸 ブッラータチーズサラダ

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



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



オーガニックグリーンミックスサラダ

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

MOP 108

 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黒橄欖、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



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

✿ 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、黒胡椒及羅勒



✿ 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





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

MOP 78

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



メッシーナのアーモンドグラニータ

MOP 78

西西里墨西拿杏仁冰沙

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

MOP 58

精選雪糕及雪葩

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	

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

HAZELNUT AND CHERRY NEGRONI

MOP 120

🌸 榛果及車厘子內格羅尼

Gin, campari, sweet vermouth, cherry, hazelnut
金酒、金巴利酒、甜味美思、車厘子、榛果



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | All alcoholic beverages exceed 1.2% alcohol by volume

所有價格須另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

FONTANA SPRITZ

MOP 120

☼ 咖啡苑斯普裏茨

Cynar, passion fruit, lemon, prosecco
西娜爾洋薑酒、熱情果、檸檬、意大利氣泡酒



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | All alcoholic beverages exceed 1.2% alcohol by volume

所有價格須另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

CASERTA AMERICANO

MOP 120

✿ 卡塞塔美式

Strawberry campari, soda
士多啤梨金巴利酒、梳打水



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | All alcoholic beverages exceed 1.2% alcohol by volume

所有價格須另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

CORRETTO MARTINI

☀ 柯雷托馬天尼

Tequila, coffee liqueur, grappa, espresso, chocolate bitters
龍舌蘭酒、咖啡利口酒、果渣釀白蘭地、濃縮咖啡、朱古力苦精酒

MOP 120



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | All alcoholic beverages exceed 1.2% alcohol by volume

所有價格須另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge

CRAFT SODA
精釀梳打

FIG LEAF SODA
🌸 無花果葉特調梳打

MOP 65



MANDARIN BERGAMOT SODA
🌸 佛手柑特調梳打

MOP 65

CRAFT SODA
精釀梳打

CHERRY SODA

🍒 車厘子特調梳打

MOP 65



GRAPEFRUIT SODA

🍊 西柚特調梳打

MOP 65



MONTHLY COLD BREW 每月精選冷萃咖啡

TUSCANY ALMOND BISCUIT COLD BREW
托斯卡納杏仁餅冷萃咖啡

MOP 40