



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。



チーズと洋梨のサラダ



羅馬式香梨芝士沙律

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

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



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。

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

意式雑菌燴飯

カマローレ米、キノコ、モレル茸入りビーフストラコット、
ビーフジュース

意大利米配雑菌、摩利菌釀牛肉粒及牛肉汁

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
24 個月巴瑪火腿及香草焗火腿

MOP 198

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

鴨のフォアグラのマリネ

生牛肉薄切配蘑菇醋汁及醃製鴨肝

MOP 298

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

✿ 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、シチリア風のクリスピーヒヨコマメパネッラと赤いソース（バニエット・ロッソ）添え
微調味吞拿魚他他配西西里式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

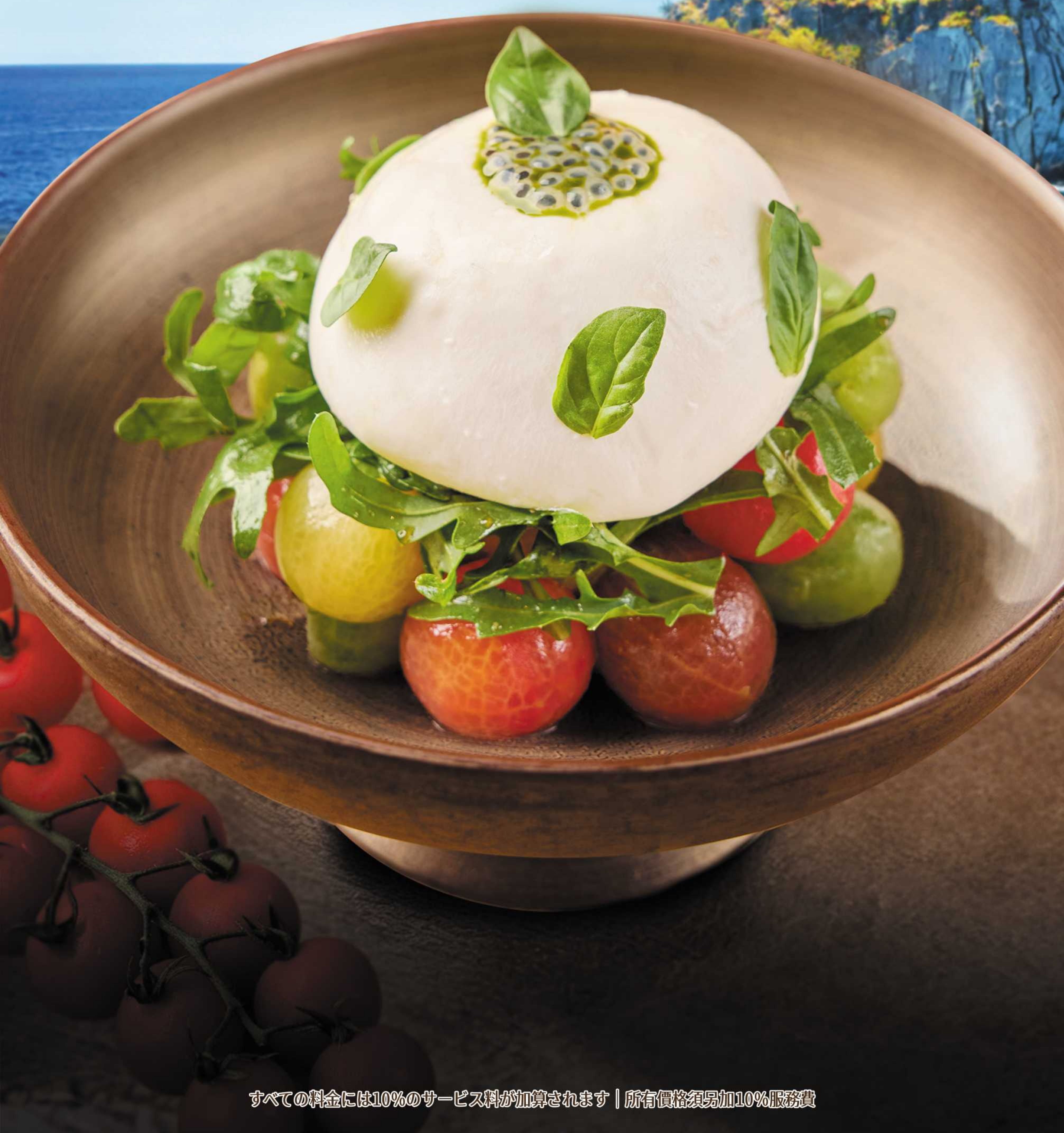
🌸 ブッラータチーズサラダ

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

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

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



グリーンミックスサラダ

雜錦時蔬沙律

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、ボッタルガ（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

意式雑菌燴飯

カマローレ米、キノコ、モレル茸入りビーフストラコット、
ビーフジュース

意大利米配雑菌、摩利菌釀牛肉粒及牛肉汁

MOP 248

🌸 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ッチョ焼きスズキ
伊奥利亚風味紙包焗海鱸

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 35 分、レギュラーサイズは 60 分かかります。)

意式乳豬卷伴焼汁及芥末籽醬

(小份需時 35 分鐘，標準份需時 60 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
香炒雜菌

シチリア風カポナータ
經典西西里式燉菜

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

地中海式焼雞

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
香炒雜菌

シチリア風カポナータ
經典西西里式燉菜

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

軽くフライパンで焼いたスライスした仔牛肉に、パルマハムとセージをのせ、ビーフジュ（肉汁）を添え
輕煎薄切小牛肉配帕爾瑪火腿及鼠尾草伴牛肉汁



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 | シチリア風カポナータ |
| 烤時令蔬菜 | 經典西西里式燉菜 |
| クラシックポテトピューレ | ナスのパルミジャーナ |
| 經典薯蓉 | 芝士焗茄瓜 |
| ソテーマッシュルーム | ゴールデンフライドポテト |
| 香炒雜菌 | 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

新鮮なロブスターとホタテのグリル、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
經典西西里式燉菜

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
香炒雜菌

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、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、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、開心果青醬、巴馬臣芝士

MOP 178



シーフード

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

MOP 238

ナポレターナ

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

MOP 148

クワトロフォルマッジ

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

MOP 158





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

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	

EXCESSIVE DRINKING OF ALCOHOLIC BEVERAGES
IS HARMFUL TO HEALTH
THE SALE OR SUPPLY OF ALCOHOLIC BEVERAGES
TO ANYONE UNDER THE AGE OF 18 IS PROHIBITED
ALL ALCOHOLIC BEVERAGES EXCEED 1.2% ALCOHOL BY VOLUME

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

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

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

Signature Cocktail
招牌雞尾酒



CASERTA AMERICANO

卡塞塔美式

Strawberry campari, soda

士多啤梨金巴利酒、梳打水

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

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

SALENTO ALMOND LEMON COLD BREW
薩倫托杏仁檸檬冷萃咖啡

MOP 40

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