

Helder
Sequeira Amaral
エルデル・セケイラ・アマラル

Executive Chef
エグゼクティブ・シェフ



A native of Portugal and passionate about food, Executive Chef Helder Sequeira Amaral joined the culinary field at just 16 years old. He has worked for many award-winning restaurants, drawing inspiration from the world's diverse culinary cultures. At the helm of SW Steakhouse, Chef Helder's philosophy of respecting ingredients is paramount.

ポルトガル出身のエルデル・セケイラ・アマラルは、幼い頃から美食への情熱を抱き、16歳にして料理の世界へと足を踏み入れました。以来、世界各地の名だたる受賞レストランで研鑽を積み、多彩な食文化からインスピレーションを得て、卓越した技術と豊かな感性を磨き上げてきました。現在、SW ステーキハウスを率いる彼の料理哲学は「食材を尊重すること」。複雑な調理法に頼るのではなく、素材そのものの持ち味を最大限に引き出すことを信条としています。厳選されたステーキや新鮮なシーフードを、シンプルかつ洗練された技で仕上げることで、食材本来の真味を際立たせ、ダイニング体験をより高みへと導きます。

RESTAURANT
SELECTION
MICHELIN
GUIDE
2026


黑珍珠餐厅指南
2026
美团 大众点评


LA LISTE
the world's best restaurant selection


Forbes
TRAVEL GUIDE



Chef's Recommendations

— シェフのおすすめ —



Steak Flambé

Wagyu tenderloin, peppercorn sauce, cognac

フランベステーキ

和牛フィレ、ペッパーソース、コニャック

MOP 1,500



Chef's Recommendations

— シェフのおすすめ —



Apple Wood Smoked Pardoo Wagyu Chateaubriand

Salsify, tarragon, Port wine jus

アップルウッドで燻製したオーストラリア産パルドゥー
和牛シャトーブリアン

サルシファイ、タラゴン、ポートワインジュ

MOP 1,200



Chef's Recommendations

— シェフのおすすめ —



SW Pithivier

Wagyu tenderloin, Maine lobster, Port wine bordelaise

SW ピティヴィエ

和牛フィレ、メインロブスター、ポートワインのボルドレーズソース

(Please order 24 hours in advance)

(ご利用の 24 時間前までのご予約が必要です)

MOP 2,000



Chef's Recommendations

— シェフのおすすめ —



SW Pâté en Croûte

Foie gras, confit duck, white Port

SW 特製 パテ・アン・クルート

フォアグラ、鴨肉のコンフィ、ホワイトポートワイン

MOP 250



Chef's Recommendations

— シェフのおすすめ —



Salt-grilled Carabinero Prawn

Heirloom beetroot, pine nuts, caviar

塩焼きカルビネーロ海老

在来種ビーツ、松の実、キャビア

MOP 320



Chef's Recommendations

— シェフのおすすめ —



SW Seafood Spectacular

Chilled international selection of the finest seasonal catches, Maine lobsters, Alaskan king crab legs, jumbo shrimps, seasonal clams & oysters

SW 厳選シーフードプлатター

世界各地から厳選した旬のシーフード：メインロブスター、アラスカキングクラブの脚肉、ジャンボシュリンプ、季節の貝類、オイスター

MOP 1,400
(for 2-3 persons 2-3 人分)

 MOP 2,800
(for 4-5 persons 4-5 人分)



Seasonal Specialties

季節のおすすめ



Mushroom Tartine

Maitake mushroom, pickled shallots, aged Comté cheese

マッシュルームのタルティーヌ

舞茸、赤エシャロットのピクルス、熟成コンテチーズ

MOP 280

Seasonal Specialties

—— 季節のおすすめ ——



Racan Pigeon

Celeriac, quince, black truffles

ラカン産仔鳩のロースト

根セロリ、マルメロ、黒トリュフ

MOP 500

Rhug Estate Venison

Roasted parsnips, pear, dark chocolate

リュー・エステート産鹿肉のロースト

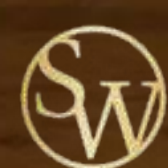
ローストパースニップ、洋梨、ダークチョコレート

MOP 550

All prices are subject to a 10% service charge | すべての料金には10%のサービス料が加算されます

Appetizers

前 菜



SW Seafood Spectacular

Chilled international selection of the finest seasonal catches, Maine lobsters, Alaskan king crab legs, jumbo shrimps, seasonal clams & oysters

SW 厳選シーフードプラッター

世界各地から厳選した旬のシーフード：メインロブスター、アラスカキングクラブの脚肉、ジャンボシュリンプ、季節の貝類、オイスター

MOP 1,400
(for 2-3 persons 2-3 人分)



MOP 2,800
(for 4-5 persons 4-5 人分)

Caviar

Buckwheat blinis and traditional condiments

キャビア

そば粉のブリニと伝統的な付け合わせ

Perseus, Oscietra Superior N2 (125g グラム) MOP 4,190

Kaviari, Imperial Beluga (30g グラム) MOP 3,800

Kaviari, Kristal – Hybrid (30g グラム) MOP 1,500



All prices are subject to a 10% service charge | すべての料金には10%のサービス料が加算されます

Appetizers

前 菜



Foie Gras

Persimmon, vanilla, pistachio

フォアグラ

柿、バニラ、ピスタチオ

MOP 400



Appetizers

前 菜



Baby Gem Lettuce

Mandarin orange, pecan nuts, honey vinaigrette

ベビーリーフサラダ

マンダリンオレンジ、ピーカンナッツ、ハニーヴィネグレット

MOP 200

Appetizers

前菜

Seasonal Oysters on the Half Shell

Homemade condiments

旬のオイスター（殻付き）盛り合わせ

自家製付け合わせ

MOP Market Price

時価



Jumbo Shrimp Cocktail

Classic cocktail sauce, Marie rose, lemon

ジャンボシュリンプカクテル

クラシックカクテルソース、マリーローズ、レモン

MOP 250



Appetizers
— 前 菜 —



Grilled Alaskan King Crab Leg

Carrot & orange, miso, vanilla

アラスカキングクラブの脚肉 炭火焼き

人参とオレンジ、味噌、バニラ

MOP 320

Appetizers

前菜



Maryland Style Crab Cake
Lemon sabayon, Piquillo dressing
メリーランド風クラブケーキ
レモンサバイヨン、ピキージョドレッシング

MOP 230

Diver Scallops
Jerusalem artichoke, hazelnuts, brown butter
帆立貝のソテー
菊芋、ヘーゼルナッツ、ブルノワゼット

MOP 280

Appetizers

前 菜

Bluefin Tuna

Avocado, lime, watermelon radish

本鮪（ブルーフィンツナ）

アボカド、ライム、紅芯大根

MOP 280



Apple Wood Smoked Steak Tartare

Confit shallots, pickled daikon, beef jus

アップルウッド燻製プレミアムビーフステーキ・タルタル仕立て

エシェロットのコンフィ、ダイコンのピクルス、グレイビーソース

MOP 280



Appetizers

前菜



Roasted Bone Marrow

Gnocchi, poivrade artichoke, aged Comté cheese

ボーンマローのロースト

ニョッキ、ポワブラード・アーティチョーク、熟成コンテチーズ

MOP 320

Maine Lobster Bisque

Lobster Fricassee, dill, caviar

メイン州産ロブスターのビスク

ロブスターのフリカッセ、ディル、キャビア

MOP 250

Butternut Squash Soup

Ricotta, orange, walnuts

バターナッツかぼちゃのスープ

リコッタチーズ、オレンジ、くるみ

MOP 220

Prime Cut Steaks

— プライムカットステーキ —

Charred under 1,200 degrees Fahrenheit

華氏 1200 度で焼き上げます

We are dedicated to serving the world's finest meats and cuts, meticulously sourced for best quality with full traceability. The tender and juicy flavors of each perfectly aged cut of meat reveal a fascinating story of its unique terroir.

私たちは世界各地の優良牧場と生産者とのパートナーシップを通じて、最高品質の肉とプライムカットを厳選しています。生産履歴を徹底的に管理し、卓越した品質と完全なトレーサビリティを実現。丁寧な熟成を経た一皿一皿には、その土地ならではの風土が映し出され、柔らかな食感と豊かな旨みをお楽しみいただけます。





Japanese A5 Arita Wagyu, Miyazaki Prefecture, Japan

日本・宮崎県産 A5 ランク和牛「有田牛」

Japanese Black Wagyu, Female / Oxen, castrated adult male cattle Arita Farm are fed only 10 kinds of carefully selected grains and four kinds of self-cultivated pasture grasses, all of which are originally blended by a livestock feed production manager certified by the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japan Government. Age of Slaughter : 29 -32 months

有田牧場 黒毛和牛（雌牛・去勢牛）有田牧場では、日本の農林水産省認定の飼料設計に基づき、厳選した 10 種類の穀物と自家栽培の 4 種類の牧草のみを独自配合して黒毛和牛を育てています。徹底した品質管理のもと育まれた牛は、純粹で健やかな肉質を備え、黒毛和牛本来の豊かな旨みを引き出します。29 ～ 32 か月という理想的な期間を経て出荷されることで、芳醇な風味と優れた食感を実現し、純血黒毛和牛を愛する美食家たちから高い評価を得ています。



A5 Wagyu Ⅵ A5 和牛（200G グラム）

MOP 1,500





Rib Eye

リブアイ（300G グラム）

MOP 1,300

New York Strip

ニューヨークストリップ
（300G グラム）

MOP 1,100

Tenderloin

フィレ
（200G グラム）

MOP 1,200

Dry Aged Bone-In Rib Eye

乾燥熟成骨付きリブアイ（850G グラム）

MOP 2,100



Wagyu, Snake River Farms Gold Grade, Idaho, USA

アメリカ・アイダホ州産スネーク・リバー・ファームゴールドグレードアメリカンワギュ

Idaho's Snake River Farms has gained acclaim for crossbreeding pure Japanese Wagyu with American Angus, creating the cattle that are known as American Wagyu. The steers are raised using a sustainable, all-natural feeding method from Japan that includes potatoes, soft white wheat, corn, triticale silage, distiller's grains and alfalfa hay, and harvest at approximately 26 to 30 months old, creating exquisitely marbled cuts with a robust beef flavor.

純血日本和牛とアメリカン・アングス牛を掛け合わせ、日本の持続可能な自然飼育の理念のもとで育てられています。26～30か月かけて丁寧に肥育され、和牛ならではの美しい霜降りと、アングス牛の力強く濃厚な旨みを兼ね備えた牛肉に仕上がります。牛肉界を代表する二つの品種の魅力が見事に融合した逸品です。

All prices are subject to a 10% service charge | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



Margaret River, Wagyu, Grain Fed, Western Australia

オーストラリア西部 マーガレット・リバー産 穀物肥育和牛

Raised sustainably on locally harvested grains, Margaret River Wagyu are derived from the Tajima bloodline of Japanese Black Wagyu, crossbred with other Wagyu bloodlines to produce meat that lower in saturated fats and cholesterol, while preserving its rich texture and buttery marbling. The cattle are raised on natural pasture for their first 18 months, then grain-fed for a minimum of 300 days and harvested at approximately 36 months. The beef then undergoes a 30-day in-house dry aging process, making it tender and succulent.

日本黒毛和牛の名門である但馬牛の血統を受け継ぎ、持続可能な方法による穀物肥育で育てられています。約 36 か月かけて丁寧に肥育した後、自社熟成を施すことで、しっかりとした肉質でありながら驚くほど柔らかな食感を実現。美しい霜降りと豊かな肉汁を備え、さらに飽和脂肪酸やコレステロールの含有量が比較的 low、美味しさとヘルシーさを兼ね備えた理想的な牛肉です。

Dry Aged Bone-In New York

MOP 800

乾燥熟成骨付きニューヨーク（400G グラム）

Dry Aged Bone-In Rib Eye

MOP 1,200

乾燥熟成骨付きリブアイ（850G グラム）



Dry Aged Porterhouse

MOP 1,450

乾燥熟成ポーターハウス（1,100G グラム）



Tenderloin

フィレ（200G グラム）

MOP 550

New York Strip

ニューヨークストリップ（400G グラム）

MOP 650

Bone-In Rib Eye

骨付きリブアイステーキ（650G グラム）

MOP 950



American Prime Black Angus, Double R Ranch, Okanogan, Washington USA

アメリカ・ワシントン州オカノガン産ダブル R ランチプライムブラックアングスビーフ

Double R Ranch beef is hand-selected to include only USDA Choice and higher levels of marbling. With unmatched consistency, Double R Ranch signature program was the first in the U.S. to be certified as Top 1/3 Choice. Additionally, they offer a Double R Ranch USDA Prime grade program representing only the top end of the USDA marbling scale. We selected grain fed minimum 120 days English breeds steer-heifer (male) cattle.

ダブル R ランチの牛肉は、USDA チョイス以上の豊かな霜降りを持つものだけを厳選しています。卓越した品質の安定性を誇り、そのシグネチャープログラムは全米で初めて「トップ 3 分の 1 チョイス」の認証を取得しました。さらに、USDA のマーブリング評価における最高峰に位置する USDA プライムグレードも提供しています。私たちは、英国系品種の去勢牛を 120 日以上穀物肥育したものを使用しています。

All prices are subject to a 10% service charge | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



Portuguese Minhota, Marbled Grass Fed, Minho, Portugal

ポルトガル・ミーニョ地方産 ミニョータ牛 雪花グラスフェッドビーフ

Minhota cattle trace back to the Minho region of Portugal. Sustainably raised on a grassfed diet, these cattle are slaughtered later in life than other breeds, at 10 to 20 years old. These cuts were harvested from female Minhota, then dry aged for 21 days. The meat's maturity and dry aging in a juicy, yet tender cut with remarkable flavor and marbling.

ミニョータ牛はポルトガル北部のミーニョ地方を原産とする希少な牛種です。持続可能なグラスフェッド飼育で育てられ、一般的な牛よりも長い10～20年という歳月をかけて肥育されます。雌牛のみを厳選し、さらに21日間のドライエイジングを施すことで、凝縮された旨みと豊かな香りを引き出します。美しく広がる霜降りと、しっかりとした牛肉の風味、柔らかくジューシーな口当たりが調和した、余韻まで楽しめる逸品です。



Dry Aged Bone-In Rib Eye

乾燥熟成骨付きリブアイ（850G グラム）

MOP 900





Maple & Whisky Aged Bone-In Rib Eye

メイプル&ウイスキー熟成骨付きリブアイ（850G グラム）

MOP 1,100



“Purebred Wagyu” Pardoo Wagyu, Grain Fed, Pilbarra, Western Australia

オーストラリア西部 ピルバラ産 パルドゥー ピュアブラッド和牛

“Pardoo Wagyu” refers to a select few Wagyu cattle that are “pardoned” from regular processing and instead given extended care to produce ultra-premium beef with exceptional marbling, flavor, and tenderness. This concept is inspired by Japan's tradition of sparing elite Wagyu cattle for superior meat quality, and it has been adopted in Western Australia and other premium beef-producing regions. Age of Slaughter : 26-34months

パルドゥー和牛は、通常の出荷対象から特別に選び抜かれたごく少数の和牛だけに与えられる称号です。より長い期間にわたり丁寧な管理と肥育が施され、卓越した霜降り、豊かな風味、そして極上の柔らかさを実現します。26 ～ 34 か月かけて育てられたその肉質は、繊細な口どけと濃厚な旨みを兼ね備え、西オーストラリアを代表する新世代のプレミアム和牛として高く評価されています。

All prices are subject to a 10% service charge | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



Marinated Striploin
with Gochujang, Pickled Daikon, Kimchi
マリネ仕立てサーロイン（300G グラム）
コチュジャン・漬け大根・キムチ添え

MOP 1,100

Tenderloin
フィレ（200G グラム）

MOP 1,300



“Purebred” Hanwoo, Native Korean Wagyu 1++

韓国産 1++ ランク「純血種」韓牛（ハヌ）

Wheat feed 1,300 Hanwoo cattle that are a native breed of Korean cattle, maintained through careful breeding to preserve their unique genetic characteristics. Hanwoo cattle are known for their high-quality beef, particularly for their marbling, flavor, and slightly sweet aftertaste. Age of Slaughter : 22M / 21M / 19M

韓牛は韓国固有の在来品種であり、その優れた遺伝的特性を守るため、厳格な繁殖・肥育基準のもとで育てられています。特選麦飼育の純血韓牛は、19 か月、21 か月、または 22 か月という最適な時期にのみ出荷されます。きめ細やかな霜降りと豊かな旨み、そして韓牛ならではのほのかに甘い余韻を備え、芳醇で奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

All prices are subject to a 10% service charge | すべての料金には10%のサービス料が加算されます

ADD TO THE STEAK ステーキに追加可

Seared Larnaudie Foie Gras
Brioche & Port wine
ラーノディーフォアグラのソテー
ブリオッシュ&ポートワイン添え

MOP 300

Maine Lobster Tail
メインロブスターテール

MOP 550

King Crab Leg Thermidor
キングクラブ脚肉のテルミドール

MOP 600

CONDIMENTS ソース

Port Wine Bordelaise
ポートワインのボルドレーズ

Royale Sauce
ロワイヤルソース

Café De Paris Butter
カフェ・ド・パリ・バター

Béarnaise
ベアルネーズ

Peppercorn
ペPPERコーン

Chimichurri
チミチュリ

Horseradish Cream
ホースラディッシュクリーム

Pommery Mustard
ポメリーマスタード

Seafoods

シーフード



Seafoods

シーフード



Roasted Whole Maine Lobster or Australian Lobster

Lemon olive oil or lobster béarnaise

メインロブスターまたはオーストラリアロブスターの丸焼き
レモンとオリーブオイルまたはロブスターベアルネーズソース添え

MOP Market Price
時価

All prices are subject to a 10% service charge | すべての料金には10%のサービス料が加算されます

Seafoods

シーフード



Grilled Octopus

Yukon gold potato, romesco, smoked paprika

タコのグリル

ユーコンポテト、ロメスコソース、スモークパプリカ

MOP 420



Seafoods

シーフード



Amadai

Pumpkin, orange, saffron

甘鯛

南瓜、オレンジ、サフラン

MOP 450

All prices are subject to a 10% service charge | すべての料金には10%のサービス料が加算されます

Seafoods

シーフード



Dover Sole Meuniere

Amalfi lemon, capers, brown butter

ドーバーソールのムニエル

アマルフィレモン、ケッパー、ブルノワゼット

MOP 600

All prices are subject to a 10% service charge | すべての料金には10%のサービス料が加算されます

Seafoods

シーフード



Brittany Blue Lobster

Ravioli, cauliflower, sea urchin

ブルターニュブルーロブスター

ラビオリ、カリフラワー、ウニ

MOP 980

All prices are subject to a 10% service charge | すべての料金には10%のサービス料が加算されます

Main Courses

メインディッシュ



Mieral Guinea Fowl

Roasted apple, chestnuts, yellow wine sauce

ミエラル産ホロホロ鳥

ローストアップル、栗、黄酒ソース

MOP 500



Main Courses

メインディッシュ



Iberico Suckling Pig

Heirloom carrot, pearl barley, mustard

イベリコ乳飲み仔豚

在来種人参、パールバーリー、マスタード

MOP 480



All prices are subject to a 10% service charge | すべての料金には10%のサービス料が加算されます

Main Courses

メインディッシュ



French Lamb Saddle

Eggplant, buckwheat, Scotch egg

フランス産仔羊のサドル

ナス、そば、スコッチエッグ

MOP 500



Sides

サイドディッシュ



SW Mac and Cheese

Artisan pasta, Beaufort cheese, garlic

SW マッケンチーズ アルチザンパスタ、ボーフォールチーズ、ガーリックパン粉

MOP 170



Hand-cut Kennebec French Fries

手切りケネベックポテトフライ

Add wild herbs, Parmesan ハーブ、パルメザンチーズ添え MOP 130

MOP 110



Sweet Potato Fries

Brown butter, cilantro

さつまいもフライ ブールノワゼット、パクチー

MOP 130

Sweetheart Cabbage

Bacon crumbs, mustard, honey

スイートハートキャベツ ベーコンクランブル、マスタード、ハチミツ

MOP 120

Garlic Cream Spinach

ハウレンソウのガーリッククリーム和え

MOP 130



Sides

サイドディッシュ

ⓈⓌ Organic Broccoli
Nori, roasted almonds, Meyer lemon
有機ブロッコリー 海苔、ローストアーモンド、マイヤーレモン

MOP 140

ⓈⓌ Confit Potato
Pearl onion, smoked bacon
ポテトコンフィ パールオニオン、スモークベーコン

MOP 150

Yukon Gold Potato Pureé
ユーコンポテトピューレ

MOP 110

Sautéed Wild Mushroom
野生キノコのソテー

MOP 170

Kabocha Pumpkin
Lemon yogurt, toasted nuts & seeds
かぼちゃ レモンヨーグルト、ローストナッツ&シード

MOP 170

