

Helder
Sequeira Amaral
헬더 세queira 아마랄

Executive Chef
총주방장



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.

포르투갈 출신의 총주방장 헬더 세queira 아마랄 (Helder Sequeira Amaral) 은 어린 시절부터 시작된 요리에 대한 열정을 바탕으로 불과 16 세라는 이른 나이에 요리계에 입문했습니다 . 그는 수상 경력에 빛나고 유서 깊은 여러 레스토랑에서 경험을 쌓으며 전 세계의 다양한 요리 문화로부터 꾸준히 영감을 받아왔습니다 . SW 스테이크하우스를 이끄는 그가 가장 중요하게 여기는 요리 철학은 바로 식재료에 대한 존중입니다 . 그는 최고의 스테이크 또는 해산물 요리를 준비할 때마다 각 식재료가 지닌 본연의 맛을 간결하게 표현하며 , 이를 통해 한 차원 높은 다이닝 경험을 선사하고자 노력합니다 .

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

— 셰프 추천 —



Steak Flambé

Wagyu tenderloin, peppercorn sauce, cognac

스테이크 플랑베

와규 안심, 페퍼콘 소스, 코냑

MOP 1,500

All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다



Chef's Recommendations

— 셰프 추천 —



Apple Wood Smoked Pardoo Wagyu Chateaubriand

Salsify, tarragon, Port wine jus

사과나무 훈연 호주산 파르두 와규 샤토브리앙

살시파이, 타라곤, 포트와인 주

MOP 1,200

All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다



Chef's Recommendations

— 셰프 추천 —



SW Pithivier

Wagyu tenderloin, Maine lobster, Port wine bordelaise

SW 피티비에

와규 안심 , 메인 랍스터 , 포트 와인 보들레이즈 소스

(Please order 24 hours in advance)

(최소 24 시간 전에 예약해 주시기 바랍니다 .)

MOP 2,000



Chef's Recommendations

— 셰프 추천 —



SW Pâté en Croûte

Foie gras, confit duck, white Port

SW 시그니처 파테 앙 크루트

푸아그라, 오리 콩피, 화이트 포트와인

MOP 250



Chef's Recommendations

— 셰프 추천 —



Salt-grilled Carabinero Prawn

Heirloom beetroot, pine nuts, caviar

카라비네로 새우 소금구이

헤리티지 비트, 잣, 캐비아

MOP 320



Chef's Recommendations

— 세프 추천 —



SW Seafood Spectacular

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

SW 해산물 플래터

신선한 제철 해산물 플래터, 메인 랍스터, 알래스카 킹크랩 다리, 대하, 조개, 굴 (차갑게 제공)

MOP 1,400
(for 2-3 persons 2-3 인분)

 MOP 2,800
(for 4-5 persons 4-5 인분)



Seasonal Specialties

계절 특선



Mushroom Tartine

Maitake mushroom, pickled shallots, aged Comté cheese

버섯 타르틴

앞새버섯, 적양파 피클, 숙성 콩테 치즈

MOP 280

Seasonal Specialties

계절 특선



Racan Pigeon

Celeriac, quince, black truffles

라캉산 어린 비둘기 구이

셀러리악 , 마르멜로 , 블랙 트리플

MOP 500

Rhug Estate Venison

Roasted parsnips, pear, dark chocolate

루 에스테이트 사슴고기 구이

구운 파스닙 , 배 , 다크 초콜릿

MOP 550

All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다

Appetizers

애피타이저



SW Seafood Spectacular

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

SW 해산물 플래터

신선한 제철 해산물 플래터, 메인 랍스터, 알래스카 킹크랩 다리, 대하, 조개, 굴 (차갑게 제공)

MOP 1,400
(for 2-3 persons 2-3 인분)



MOP 2,800
(for 4-5 persons 4-5 인분)

Caviar

Buckwheat blinis and traditional condiments

캐비아

러시아식 팬케이크 블리니 & 트래디셔널 컨디먼트

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

Kaviari, Imperial Beluga (30g 그램) MOP 3,800

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



All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다

Appetizers

애피타이저



Foie Gras

Persimmon, vanilla, pistachio

푸아그라

감, 바닐라, 피스타치오

MOP 400



Appetizers

— 애피타이저 —



Baby Gem Lettuce

Mandarin orange, pecan nuts, honey vinaigrette

어린잎 샐러드

꿀, 피칸, 꿀 비네그레트 드레싱

MOP 200

Appetizers

애피타이저

Seasonal Oysters on the Half Shell

Homemade condiments

신선한 제철 생굴

홈메이드 컨디먼트

MOP Market Price

시가



Jumbo Shrimp Cocktail

Classic cocktail sauce, Marie rose, lemon

점보 쉬림프 각테일

클래식 각테일 소스, 마리 로즈 소스, 레몬

MOP 250



All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다

Appetizers

애피타이저



Grilled Alaskan King Crab Leg

Carrot & orange, miso, vanilla

알래스카 킹크랩 다리 구이

당근과 오렌지, 미소, 바닐라

MOP 320

Appetizers

애피타이저



Maryland Style Crab Cake
Lemon sabayon, Piquillo dressing
메릴랜드 스타일 크랩 케이크
레몬 사바용 , 피키요 드레싱

MOP 230

Diver Scallops
Jerusalem artichoke, hazelnuts, brown butter
관자 구이
돼지감자 , 헤이즐넛 , 브라운 버터

MOP 280

All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다

Appetizers

애피타이저

Bluefin Tuna

Avocado, lime, watermelon radish

참다랑어

아보카도, 라임, 수박무

MOP 280



Apple Wood Smoked Steak Tartare

Confit shallots, pickled daikon, beef jus

애플우드 훈제 프라임 스테이크 타르타르

콩피 샬롯, 무 피클, 비프 주스

MOP 280



Appetizers

애피타이저



Roasted Bone Marrow

Gnocchi, poivrade artichoke, aged Comté cheese

구운 골수

뇨끼 , 푸아브라드 아티초크 , 숙성 콩떼 치즈

MOP 320

Maine Lobster Bisque

Lobster Fricassee, dill, caviar

메인주산 랍스터 비스크

랍스터 프리카세 , 딜 , 캐비아

MOP 250

Butternut Squash Soup

Ricotta, orange, walnuts

버터넛 스쿼시 수프

리코타 치즈 , 오렌지 , 호두

MOP 220

Prime Cut Steaks

—프라임 컷 비프 스테이크—

Charred under 1,200 degrees Fahrenheit

화씨 1,200 도에서 요리

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.

저희는 세계 최고의 목장과 생산자들과 협력하여 최상급 육류와 프라임 컷만을 엄선합니다 . 철저한 품질 관리와 완전한 이력 추적 시스템을 바탕으로 , 생산부터 제공에 이르기까지 모든 과정을 세심하게 관리합니다 . 정교한 숙성 과정을 거친 각각의 육류는 산지의 고유한 테루아를 담아내며 , 부드러운 식감과 풍부한 육향 , 깊이 있는 풍미를 선사합니다 .





Japanese A5 Arita Wagyu, Miyazaki Prefecture, Japan

일본 미야자키현 아리타 A5 와규

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

아리타 목장 흑모와규 (암소 · 거세우) 아리타 목장은 일본 농림수산성 인증을 받은 사료 배합 기준에 따라 , 엄선된 10 가지 곡물과 자체 재배한 4 가지 목초만을 독자적으로 배합하여 흑모와규를 사육합니다 . 철저한 품질 관리 아래 길러진 와규는 순수하고 건강한 육질을 자랑하며 , 흑모와규 본연의 깊은 풍미를 선사합니다 . 29~32 개월의 이상적인 사육 기간을 거쳐 출하된 소고기는 진한 감칠맛과 뛰어난 식감을 갖추어 , 순종 일본 와규 애호가들로부터 높은 평가를 받고 있습니다 .



A5 Wagyu || A5 와규 (200G 그램)

MOP 1,500





Rib Eye

립아이 (300G 그램)

MOP 1,300

New York Strip

뉴욕 스트립 (300G 그램)

MOP 1,100

Tenderloin

안심 (200G 그램)

MOP 1,200

Dry Aged Bone-In Rib Eye

드라이에이징 본인 립아이 (850G 그램)

MOP 2,100



Wagyu, Snake River Farms Gold Grade, Idaho, USA

미국 아이다호주산 스네이크 리버 팜 골드 그레이드 아메리칸 와규

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.

순종 일본 와규와 미국산 앵거스 품종을 교배하여 탄생한 소로 , 일본의 지속가능한 자연 친화적 사육 방식으로 길러집니다 . 26~30 개월 동안 정성껏 사육되어 와규 특유의 섬세한 마블링과 앵거스의 진하고 풍부한 육향을 동시에 갖추고 있으며 , 소고기계를 대표하는 두 품종의 장점을 완벽하게 담아낸 특별한 풍미를 선사합니다 .

All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다



Margaret River, Wagyu, Grain Fed, Western Australia

서호주 마가렛 리버 와규

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.

일본 흑모와규의 명문 혈통인 다지마규의 유전자를 이어받아 지속가능한 곡물 사육 방식으로 길러 집니다. 약 36 개월 동안 정성껏 비육한 후 자체 숙성 과정을 거쳐 탄탄한 육질과 부드러운 식감을 동시에 갖추고 있습니다. 아름다운 마블링과 풍부한 육즙을 자랑하며, 포화지방과 콜레스테롤 함량이 비교적 낮아 뛰어난 맛과 건강함을 함께 누릴 수 있는 이상적인 소고기입니다.

Dry Aged Bone-In New York

드라이에이징 본인 뉴욕 스트립 (400G 그램)

MOP 800

Dry Aged Bone-In Rib Eye

드라이에이징 본인 립아이 (850G 그램)

MOP 1,200



Dry Aged Porterhouse

드라이에이징 포터하우스 (1,100G 그램)

MOP 1,450





Tenderloin

안심 (200G 그램)

MOP 550

New York Strip

뉴욕 스트립 (400G 그램)

MOP 650

Bone-In Rib Eye

본인 립아이 스테이크 (650G 그램)

MOP 950



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

미국 워싱턴주 오카노건산 더블 R 랜치 프라임 블랙 앵거스 비프

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.

더블 R 랜치의 소고기는 USDA 초이스 (Choice) 등급 이상의 풍부한 마블링을 갖춘 원육만을 엄선합니다 . 뛰어난 품질의 일관성을 인정받아 , 더블 R 랜치의 시그니처 프로그램은 미국 최초로 ' 상위 3 분의 1 초이스 (Top One-Third Choice)' 인증을 획득했습니다 . 또한 USDA 마블링 기준 최상위에 해당하는 USDA 프라임 (Prime) 등급 프로그램도 운영하고 있습니다 . 저희는 최소 120 일 이상 곡물 비육한 영국계 품종의 거세우를 사용하여 깊은 풍미와 우수한 육질을 제공합니다 .

All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다



Portuguese Minhota, Marbled Grass Fed, Minho, Portugal

포르투갈 미뉴 지방산 미노타 그라스페드 비프

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.

미노타 소는 포르투갈 북부 미뉴 지역을 원산지로 하는 희귀 품종입니다 . 지속 가능한 초지 방목 방식으로 사육되며 , 일반적인 품종보다 훨씬 긴 10~20 년에 걸쳐 정성껏 길러집니다 . 엄선된 암소만을 사용하고 21 일간의 드라이 에이징 과정을 거쳐 깊고 농축된 풍미를 완성합니다 . 고르게 분포된 마블링과 진한 육향 , 부드럽고 촉촉한 식감이 조화를 이루어 한 입마다 긴 여운을 선사하는 특별한 소고기입니다 .



Dry Aged Bone-In Rib Eye

드라이에이징 본인 립아이 (850G 그램)

MOP 900



All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다



Maple & Whisky Aged Bone-In Rib Eye

메이플 & 위스키 숙성 본인 립아이 (850G 그램)

MOP 1,100



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

호주 서부 필바라산 파르두 퓨어브레드 와규

“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

파르두 와규는 일반 출하 과정에서 특별히 선별된 극소수의 와규만을 위해 사용되는 명칭입니다. 더욱 세심한 관리와 장기 비육을 통해 뛰어난 마블링과 풍부한 풍미, 그리고 탁월한 부드러움을 완성합니다. 26~34 개월 동안 정성껏 사육된 이 와규는 섬세한 식감과 진한 감칠맛을 자랑하며, 호주 서부를 대표하는 차세대 프리미엄 와규로 높은 평가를 받고 있습니다.

All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다



Marinated Striploin
with Gochujang, Pickled Daikon, Kimchi
양념 채끝 등심 (300G 그램)
고추장 , 무 피클 , 김치 제공

MOP 1,100

Tenderloin
안심 (200G 그램)

MOP 1,300



“Purebred” Hanwoo, Native Korean Wagyu 1++

최상급 ‘순종’ 토종 한우 1++ 등급

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

한우는 한국 고유의 토종 품종으로 , 우수한 유전적 특성을 유지하기 위해 엄격한 번식 및 사육 기준 아래 길러집니다 . 프리미엄 곡물 비육 순종 한우는 19 개월 , 21 개월 또는 22 개월에만 출하되며 , 한우 특유의 섬세한 마블링과 풍부한 감칠맛을 자랑합니다 . 진한 육향과 은은한 단맛이 조화를 이루어 깊고 우아한 풍미를 선사합니다 .

All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다

ADD TO THE STEAK 스테이크에 추가 가능

Seared Larnaudie Foie Gras

Brioche & Port wine

살짝 구운 푸아그라

브리오슈 & 포트 와인

MOP 300

Maine Lobster Tail

메인 랍스터 테일

MOP 550

King Crab Leg Thermidor

킹크랩 다리 테르미도르

MOP 600

CONDIMENTS 소스

Port Wine Bordelaise

포트 와인 보들레이즈 소스

Royale Sauce

르와이얄 소스

Café De Paris Butter

카페 드 파리 버터

Béarnaise

베어네즈 소스

Peppercorn

페퍼콘

Chimichurri

치미추리

Horseradish Cream

홀스래디쉬 크림

Pommery Mustard

포메리 머스터드

Seafoods

해산물



Seafoods

해산물



Roasted Whole Maine Lobster or Australian Lobster

Lemon olive oil or lobster béarnaise

메인산 랍스터 또는 호주산 랍스터 통구이

레몬과 올리브 오일 또는 랍스터 베어네즈 소스

MOP Market Price
시가

All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다

Seafoods

해산물



Grilled Octopus

Yukon gold potato, romesco, smoked paprika

구운 문어

유콘 포테이토, 로메스코 소스, 훈제 파프리카

MOP 420



All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다

Seafoods

해산물



Amadai

Pumpkin, orange, saffron

옥돔

호박, 오렌지, 사프란

MOP 450

All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다

Seafoods

해산물



Dover Sole Meuniere

Amalfi lemon, capers, brown butter

도버 솔 뫼니에르

아말피 레몬, 케이퍼, 브라운 버터

MOP 600

All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다

Seafoods

해산물



Brittany Blue Lobster

Ravioli, cauliflower, sea urchin

브르타뉴 블루 랍스터

라비올리 , 컬리플라워 , 성게

MOP 980

All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다

Main Courses

메인 요리



Mieral Guinea Fowl

Roasted apple, chestnuts, yellow wine sauce

미에랄 기니아파울

구운 사과, 밤, 황주 소스

MOP 500



All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다

Main Courses

메인 요리



Iberico Suckling Pig

Heirloom carrot, pearl barley, mustard

이베리코 수클링 피그

헤리티지 당근, 펄 보리, 머스터드

MOP 480



All prices are subject to a 10% service charge | 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다

Main Courses

메인 요리



French Lamb Saddle

Eggplant, buckwheat, Scotch egg

프랑스산 양고기 새들

가지, 메밀, 스카치 에그

MOP 500



Sides

사이드



SW Mac and Cheese

Artisan pasta, Beaufort cheese, garlic

SW 맥 앤 치즈 아티잔 파스타, 보포르 치즈, 갈릭 크림

MOP 170



Hand-cut Kennebec French Fries

수제 케네벡 프렌치프라이

Add wild herbs, Parmesan 와일드 허브 & 파마산 치즈 추가 MOP 130

MOP 110



Sweet Potato Fries

Brown butter, cilantro

고구마 프라이 브라운 버터, 고수

MOP 130

Sweetheart Cabbage

Bacon crumbs, mustard, honey

스위트하트 양배추 베이컨 크럼블, 머스터드, 꿀

MOP 120

Garlic Cream Spinach

갈릭 크림 스피니치

MOP 130



Sides

사이드



Organic Broccoli

Nori, roasted almonds, Meyer lemon

유기농 브로콜리 김 , 구운 아몬드 , 마이어 레몬

MOP 140



Confit Potato

Pearl onion, smoked bacon

콩피 감자 펄 어니언 , 훈제 베이컨

MOP 150

Yukon Gold Potato Pureé

유콘 골드 포테이토 퓨레

MOP 110

Sautéed Wild Mushroom

야생 버섯 볶음

MOP 170

Kabocha Pumpkin

Lemon yogurt, toasted nuts & seeds

가보차 호박 레몬 요거트 , 구운 견과류와 씨앗

MOP 170

