

歡迎蒞臨旅遊學院教學餐廳！

教學餐廳是學院另一所實習單位，為學士學位課程學生，尤其是酒店管理、旅遊會展及節目管理、廚藝管理的學生提供實習場地，讓這些未來的酒店管理者把理論知識應用到實際環境，培訓他們為客人提供優質服務。教學餐廳是學院其中一個最佳的培訓場地，提供具傳統特色澳葡佳餚外，更融合現代與舒適的氛圍，使這裡成為一個與別不同的地方。

您的蒞臨將帶給學生莫大的支持及鼓勵，為持續優化服務提供動力，更能為澳門旅遊業作出貢獻。

我們衷心感謝您的光臨。請慢用！

Bem-vindo ao Restaurante-Escola do IFT!

O Restaurante-Escola é um dos centros de formação dos alunos das licenciaturas do IFT, especialmente os alunos dos cursos de gestão hoteleira, gestão de eventos e gestão de artes culinárias. O IFT incentiva futuros hoteleiros de Macau a por as teorias em prática e forma os seus alunos de maneira a servirem com qualidade os clientes num ambiente real. O Restaurante-Escola é um dos melhores sítios no campus para os alunos praticarem. Oferece uma selecção exclusiva de pratos tradicionais Macaenses e Portugueses com um toque moderno único e que não se encontra em mais lado nenhum.

Ao ser cliente do Restaurante-Escola do IFT, é um incentivo aos nossos alunos para aspirar a serem os melhores e para promover a rica cultura histórica e turística de Macau!

Bom Apetite!

Equipa de Alimentação e Bebidas do IFT

Welcome to IFT's Educational Restaurant!

The Educational Restaurant is another training unit for IFT's bachelor degree students, especially those specialised in hotel management, event management and culinary arts management. IFT encourages Macao's future hoteliers to put theories into practice and trains them up to provide quality service to guests in reality. The Educational Restaurant is one of the best venues on campus for students' practice. It offers a unique selection of traditional Macanese, Portuguese and Western dishes with a modern flair that are not to be found elsewhere.

Your patronage to the Educational Restaurant is an incentive to our students to aspire to be the best and to further develop the rich historical culture and tourism of Macau!

Bon Appetit!

IFT Food and Beverage Team

 大众点评
发现品质生活



(中文)

 tripadvisor®



(中文)

(English)

澳門土生菜

Cozinha Macaense

Macanese Cuisine

澳門成為聯合國教科文組織－創意城市美食之都。澳門土生菜為本澳獨有的佳餚，它是一種揉合葡萄牙及東南亞風格的特式美食。事實上，很多獨特的土生菜源於數百年前，當時，葡萄牙水手首次踏足澳門，便將沿途收集來的香料混合，並嘗試用來烹調葡萄牙菜。這些食材及香料除來自歐洲、拉丁美洲、非洲、印度、馬來西亞及東南亞地區外，同時亦包含少許本地食材。

Macau foi designada como Cidade Criativa da UNESCO em Gastronomia. A cozinha Macaense é única e exclusiva de Macau. Define-se como uma fusão de sabores de Portugal com fortes influências do sul da Ásia e do mundo Lusófono. Muitos dos pratos resultam da mistura de especiarias e outros ingredientes que os marinheiros Portugueses recolhiam durante a viagem até Macau, e os usavam na tentativa de recriar pratos Portugueses. Os ingredientes e temperos vêm de lugares como a Europa, America Latina, Africa, Índia, Malásia e Sul da Ásia, assim como alguns ingredientes de Macau.

Macao is designated as a UNESCO Creative City of Gastronomy. The unique Macanese cuisine is a blend of Portuguese cuisine with significant influences from Southeast Asia and the Lusophone world. The distinctive dishes are the result of the combination of spices and ingredients the Portuguese sailors collected along the journey to Macao, in an attempt to replicate Portuguese dishes from their homeland. The ingredients and seasonings of Macanese cuisine include those from Europe, Latin America, Africa, India, Malaysia, Southeast Asia, as well as Macao.

澳門土生菜

Especialidades Macaenses

Macanese Specialities

咸蝦米粉湯配大蝦

Sopa lacassá com camarão e balichão caseiro

"lacassá" vermicelli soup with prawns and homemade shrimp paste

\$80.00

黃薑蟹餅、醃苦瓜、青瓜及蟹肉濃湯

Bolinho de caranguejo com curcuma, servido com pickles de melão amargo, pepino e molho de caranguejo

Crab cake with turmeric, pickled bitter melon, cucumber and crab bisque

\$100.00

黃薑有機春雞配新薯、吉列蒜粒、珍珠洋蔥及黃薑汁
(供兩位食用)

Frango do campo Báfássá servido com batata nova, alho panado, cebolinha e molho de curcuma (para 2 pessoas)

Báfássá free range spring chicken with new potatoes, breaded garlic, pearl onion and turmeric sauce (for 2 persons)

\$170.00

炒免治肉碎(牛肉及豬肉)配煎蛋及木耳

Minchi tradicional (carne de vaca e porco), servido com batatatinha frita, cogumelos orelha de rato e ovo estrelado

Traditional Macanese Minchi (beef and pork) with cloud ear mushrooms, potatoes and fried egg

\$120.00

The Impossible®素肉炒免治肉碎配煎蛋及木耳

"Minchi" The Impossible®, servido com batatinhas fritas, cogumelos orelha de rato e ovo estrelado (prato vegetariano)

The Impossible® "Minchi" with cloud ear mushrooms, potatoes and fried egg

\$130.00

葡國菜

Especialidades Portuguesas

Portuguese Specialities

薯蓉青菜西洋腸湯、羽衣甘藍、橄欖油

Caldo verde com chouriço, couve e azeite

Caldo verde with chorizo, kale and olive oil

\$80.00

海鮮飯(供兩位食用)

Arroz de marisco ao estilo do IFT (para 2 pessoas)

Seafood rice (for 2 persons)

\$300.00

紅豆配肉腸

Feijoada de Enchidos

Red beans and sausage stew

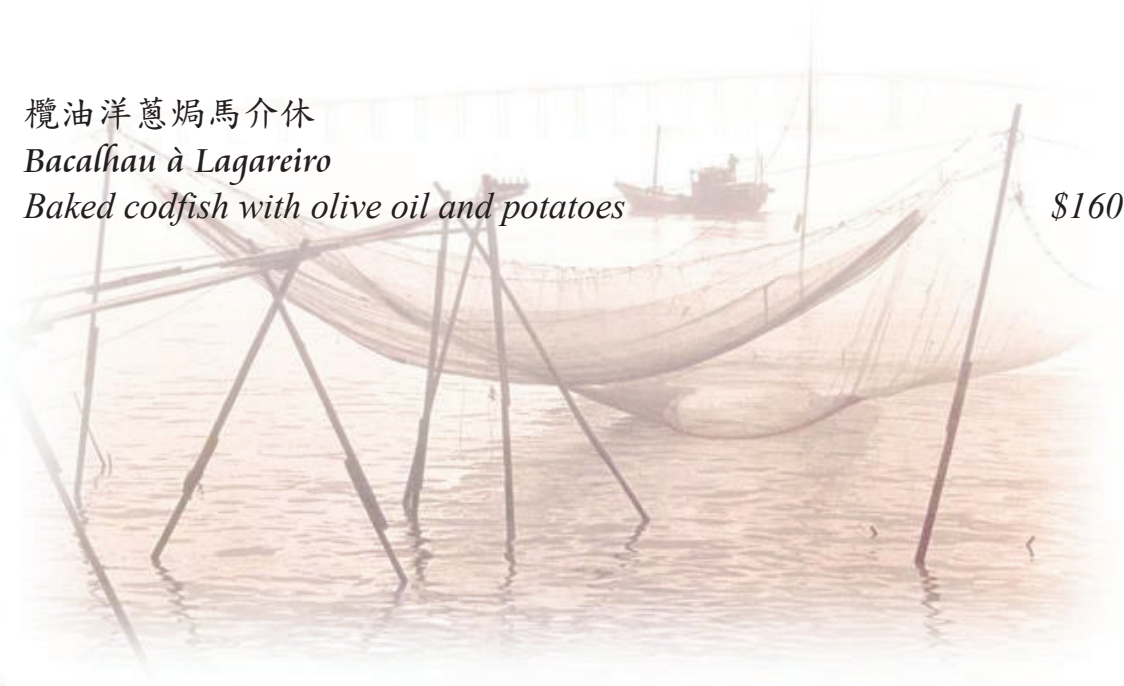
\$140.00

橄欖油洋蔥焗馬介休

Bacalhau à Lagareiro

Baked codfish with olive oil and potatoes

\$160.00



頭盆
Entradas
Appetizers

有機沙律菜葉配醃蓮藕、香草及番茄乾

Salada de legumes de folha verde e vermelha, com pickles de raiz de lotús, ervas aromáticas e tomate sêco

Organic green and red leaves with pickled lotus root, herbs and semi-dried tomatoes

\$70.00

黑松露青露筍意大利飯配青豆泥

Risotto de espargos verdes, puré de ervilhas e trufa preta

Risotto with green asparagus, pea purée and black truffle

\$100.00

龍蝦湯配青檸薑汁醃龍蝦及杏仁

Creme e ceviche de lagosta, gengibre e amêndoas

Lobster bisque and ceviche with ginger and almonds

\$80.00

豬批配黑蒜芥末醬、黑麥麵包、西芹及蘋果

Terrina de porco, servida com mostarda de alho preto, pão de centeio, maçã e aipo

Pork terrine with black garlic mustard, ryebread, celery and apple

\$90.00

頭盆
Entradas
Appetizers

馬介休蘑菇意大利飯配巴馬臣芝士及馬介休絲
Risotto de bacalhau com cogumelos, queijo parmesão e flocos de bacalhau
Bacalhau risotto with mushroom, parmesan cheese and codfish flakes \$120.00

輕煎帶子配葡國黑腸、番荳油及菊芋片
Vieira com morcela, óleo de salsa e alcachofras
Seared scallop, black pudding, parsley oil and Jerusalem artichokes \$110.00


芫荽、辣椒、蒜及白酒炒藍青口
Mexilhões cozidos a vapor com coentros, malaguetas, alho e vinho branco
Fresh blue mussels with coriander, chilli, garlic and white wine \$150.00


煙肉、香草、牛油焗蝸牛
Caracóis gratinados com toucinho, alho, salsa e manteiga
Gratinated snails with bacon, garlic, parsley and butter \$100.00

主菜

Pratos Principais

Main Courses

白蘆筍配水煮嫩蛋、松露脆片、法蔥及煙燻白奶油醬
Espargos brancos com ovo escalfado, frituras de trufa, cebolinho e molho de manteiga fumada 
White asparagus with poached egg, truffle crisps, chives and smoked beurre blanc \$160.00

意大利雲吞配意大利芝士、橄欖、菠菜及水瓜柳醬
Tortellini de queijo Taleggio, azeitonas, espinafres e molho alcaparras 
Tortellini with Taleggio cheese, olives, spinach and capers sauce \$140.00

香茅汁蒸石斑魚配珍珠意粉、西洋腸及青豆
Garoupa cozida a vapor, servida com molho de erva-príncipe, massa Fregola, chouriço Português e ervilhas
Steamed Grouper in lemongrass nage with Fregola pasta, Portuguese chorizo and green peas \$280.00

煎多寶魚配烤花椰菜、洋蔥、蜆肉、鯷魚、蜆泡沫
Rodvalho com couve-flor grelhada, cebola, anchovas e molho do ameijoas
Pan fried turbot with grilled cauliflower, onion, anchovies and clam fumé \$340.00

主菜

Pratos Principais

Main Courses

蜜汁鴨胸配焗根芹菜頭、意式火腿及青胡椒汁

Peito de pato glaceado com mel, servido com raiz de aipo assada, toucinho e molho de pimenta verde

Honey glazed duck breast with baked celeriac, pancetta and green pepper sauce

\$240.00

烤豬柳配嫩煎苦苣、自製香腸、蘋果泥及雞油菌汁

Lombo de porco "Duroc" grelhado com endívias, salsicha caseira, puré de maçã e molho de cogumelos Chanterelle

Grilled "Duroc" pork loin with endive, homemade sausage, apple puree and Chanterelle sauce

\$320.00

烤羊柳配羊肉炸餅、紅菜頭果凍、菠菜及薄荷肉汁

Lombo de borrego assado com croquete de borrego, gelatina de beterraba, espinafres e molho de hortelã

Roasted lamb fillet with lamb croquette, beetroot jelly, spinach and mint demi glace

\$220.00

肉眼扒(850克/30安士)配忌廉焗薯片、洋蔥圈及自製黃瓜
(供兩位食用) - 約三十分鐘

Bife da costela de vaca Angus (850g/30oz), servido com batatas

Dauphinoise, frituras de cebola e pickles caseiros

(para 2 pessoas) - 30 minutos

Black Angus ribeye (850g/30oz) with pommes Dauphinoise, onion rings and homemade pickles (for 2 persons) - 30 minutes

\$800.00

甜品
Sobremesas
Desserts

開心果芝麻朱古力蛋糕配榛子雪糕

Bolo de chocolate, pistácio e sementes de sésamo, servido com gelado de avelãs

Pistachio and sesame chocolate cake with hazelnut ice cream

\$80.00

黑蘭姆酒燒迷你香蕉配雲呢拿雪糕

Bananas anãs flambeadas em rum escuro, servidas com gelado de baunilha(preparado na mesa)

Baby bananas flambéed with dark rum and vanilla ice cream (Gueridon service)

\$90.00

忌廉芝士蛋糕配檸檬及薄荷

Bolo cremoso de queijo com limão e hortelã

Cream cheesecake with lemon and peppermint

\$80.00

鮮果拼盤

Prato com frutas da estação

Seasonal fresh fruit platter

\$80.00

澳葡傳統甜品

Seleção de sobremesas Macaenses

Macanese sweets selection

\$70.00