

CASINHA

Menu

*Uma casa portuguesa,
com certeza*

CASINHA

カジーニャへようこそ

「カジーニャ」とは、ポルトガル語で「小さな家」という意味です。

しかしポルトガル人にとって、カジーニャとは唯一無二の存在です。それは、家族の家。シンプルで控えめ、誠実で、優しい思い出に満ちた場所です。

白い壁の家はポルトガルの田舎を象徴する建物で、オリーブの木が並ぶ小道の先、開くたびにきしむ古い木の扉の奥にあります。

家の中には、壁いっぱいに家族写真が飾られており、まるで即興のメロディーのように不規則でありながら調和しています。

食卓では、笑い声と会話が交じり合い、パンを分け合い、心を込めて作られたなじみのある料理が並びます。

カジーニャは、素朴なポルトガルの象徴です。それは、記憶と愛情から成る場所。

ここでは、私たちは海と大地の恵みを使ったポルトガル料理を、誠実に、気取らず、丁寧に調理しています。新鮮で、真心がこもっていて、焦らず、飾らず。

カジーニャのテーブルは互いに近く配置されており、大きな宴のように、家族や友人たちが集い、温かなひとときを共有します。

それが、私たちカジーニャ流のおもてなし。ポルトガルの温かさと素朴さをそのままに。



g/k

the original

Pastéis de Nata

**ポルトガルの宝物を、
ここ、ベトナムで。**

黄金色に焼き上がり、サクサクの生地にとろけるクリーム... パステル・デ・ナタは、ポルトガル菓子界の名声を築いた宝石のような存在です。

18世紀、リスボンの修道院で誕生したこの味いは、ポルトガルの探検家たちとともに国境を越えてアジアへと広がっていきました — ゴアからマカオ、そして現在のホイアン（旧フォイフォ）に至るまで。

カジーニャでは、その伝統を守り続けています。

私たちのパティシエたちは、毎日、何世代にもわたり受け継がれてきたレシピをもとに、昔ながらの動作を繰り返しています。最も本格的なパステル・デ・ナタを、あなたにお届けするために。

Pastel de Nata 🇵🇹 40

Box of 3 115

Box of 6 225



CASINHA

Sapatei'roll

ポルトガルのサパテイラ蟹が
ロブスターロールと出会ったとき

Sapatei'roll

195

新鮮な蟹の身とほんのりスパイシーなソースを、
ふんわりとした黄金色のブリオッシュで包みました



Snacks



Tosta Mista

95

グリルしたパンにハムと とろけるチーズを挟んだホットサンド



Batatas Fritas + Salada

65

手切りポテトのフライと、ミニサラダのセット



Bifana

110

ニンニクでマリネした豚肉を挟んだ、香ばしくカリッとしたポルトガル風サンド



Prego

175

ニンニクでマリネした牛肉を挟んだ、香ばしくカリッとしたビーフサンド



Bifana Gourmet 🕒

145

ビファーナにチーズとベーコンを加えた贅沢バージョン

追加トッピング

Cheese チーズ +20

Bacon ベーコン +20

Presunto プロシュート (生ハム) +40

Crispy onions フライドオニオン +15

Tomato トマトスライス +15

Chouriço Assado[®]

ポルトガルのチョリソーを
目の前でフランベ



手作りチョリソー
2024年金賞受賞

1 Chouriço
½ Chouriço

650
450

Petiscos

前菜

Couvert

125

ペティスコス3種盛り
(1~2人前)

オリーブオイル付きでご提供します

À la carte

Azeitonas marinadas

50

ニンニク、オレンジ、ローズマリーで
香り付けしたオリーブのマリネ

Manteiga Piri-Piri

30

カジーニャ特製、ピリピリ・バター

Cesto de Pão

50

ポルトガルの伝統的なパンの盛り合わせ



Pastéis de Bacalhau



85

塩ダラを使った黄金色のコロッケ



Rissóis de Camarão



95

クリーミーなエビの詰め物入りポルトガル風揚げ餃子

Cerveja

泡がすごい！
うまさもすごい！

Caneca 500ml
Mini 250ml

85
45



Pica-Pau

ピクルスと一緒に炒めたジューシーなポークソテー

195



Salada de Polvo

さっぱりとしたタコのサラダ

145



Presunto

115

薄くスライスした熟成生ハム（プロシュート）



Moelas

125

じっくり煮込んだ鶏の砂肝の煮込み



Croquetes de Carne

90

外はサクサク、中はジューシーなお肉たっぷりクロケット



Peixinhos da Horta

85

ポルトガル風野菜の天ぷら



Sardinhas fritas

125

イワシまたはカベランをカリッと香ばしく揚げました



Chocos fritos

145

イカをスライスしてサクサクに揚げた一品



Camarão Cozido (200g)

135

自家製マヨネーズで楽しむゆでエビ



Pão Alho e Manteiga

25

ガーリックバター風味のトーストパン

Ameijoas a Bulhão



(パンは含まれておりません)

Ameijoas a Bulhão Pato 🍷

新鮮なアサリをニンニクと白ワインで香ばしくソテー

175

メイン ディッシュ





Bife “Casinha”[®]

流行になる前から伝説。
最後の一口までうなる美味しさ！



Bife “Casinha”[®]

335

アメリカ産のやわらかい牛肉に、カジーニャ特製のソースを添えて

Os Classicos



Porco Alentejana

245

豚肉とアサリをじゃがいもと一緒にソテーしたアレンテージョ地方の郷土料理



Bacalhau à Brás 🇵🇹

255

ほぐした干し鱈に卵とフライドポテトを混ぜた、ポルトガルの定番家庭料理



Polvo a Lagareiro 🇵🇹

305

タコを香ばしくグリルし、ガーリックポテトを添えた一皿



Bacalhau com Natas

295

干し鱈のクリームグラタン（※調理に20〜30分ほどお時間を頂きます）

Sangria Lusitana

750ml

450



da Terra

大地の恵み



Bitoque

245

ステーキに目玉焼きとフライドポテトを添えた、ポルトガルの定番コンビ



Leitão

470

子豚のローストに香り高いペッパーソース
※ご注文は24時間前までにご予約ください



Açorda de Camarão

285

ポルトガル伝統のエビ入りパンのお粥風スープ



Bacalhau da Casa

295

干し鰯のオープン焼き、トウモロコシのパン粉をのせて
※調理に20〜30分ほどお時間を頂きます



Gambas ao alho

280

ガーリックで香ばしく炒めた
プリプリの海老、濃厚ソース仕立て

Algarve

オレンジ、ケール、トマトの
さっぱりサラダ

160



Beja

スイカ、生ハム、ヤギのチーズの
夏にぴったりなサラダ

195



Tavira

アボカド、トマト、オリーブ、
赤玉ねぎの彩りサラダ

125

Sopas

スープ



Caldo verde 🍲

80

ポルトガルの定番ケール入りポテトスープ



Sopa de Abóbora

80

ローストガーリックとオリーブオイルを効かせた濃厚かぼちゃスープ

Sides

付け合わせ

Azeitonas

50

風味豊かなマリネオリーブ

Batatas fritas (L)

50

まんまるにカットした自家製ポテトフライ (Lサイズ)

Batatas a muro (L)

45

ガーリック風味のポルトガル式「たたきポテト」

Cesto de Pão tradicional

50

伝統的なポルトガルパンの盛り合わせ

Migas

35

トウモロコシパンのクラムブルを
ニンニクとパクチー、オリーブオイルでソテー

Pão amanteigado

25

香ばしく焼いたバター風味の小さなパン

Salada tomate e cebola (L)

50

トマトと玉ねぎのシンプルサラダ (Lサイズ)

Legumos grelhados

35

季節の野菜を香ばしくグリルしました

Arroz (L)

25

ふっくら炊き上げた白ごはん (Lサイズ)



o Pudim

子どもの頃から愛されてきた
思い出のプリン

Pudim caseiro

ポルトガル伝統の焼きプリン

Sobremesa

デザート



Baba de Camelo

ポルトガルの定番キャラメルムース

65



Mousse Chocolate 🍷

濃厚でなめらかなチョコレートムース

65



Laranjeira

爽やかなオレンジ香るチーズケーキ

75



Arroz Doce

やさしい甘さのポルトガル風ライスプディング

45

ポルトガルと チュクオックグー

(現代ベトナム語表記)

16世紀、マラッカから出航したポルトガルの航海者たちはベトナムの海岸に到達しました。

他国ほど目立ちはしませんでした、特に言語において深い交流をもたらしました。

1617年、イエズス会のフランシスコ・デ・ピナ神父は、ベトナム語を流暢に話した最初のヨーロッパ人となりました。

彼はポルトガル語の綴りをもとに、ラテン文字を応用し、声調言語であるベトナム語に適した表記法を考案しました。
(鋭音記号、抑音記号、波形記号、鼻母音など)

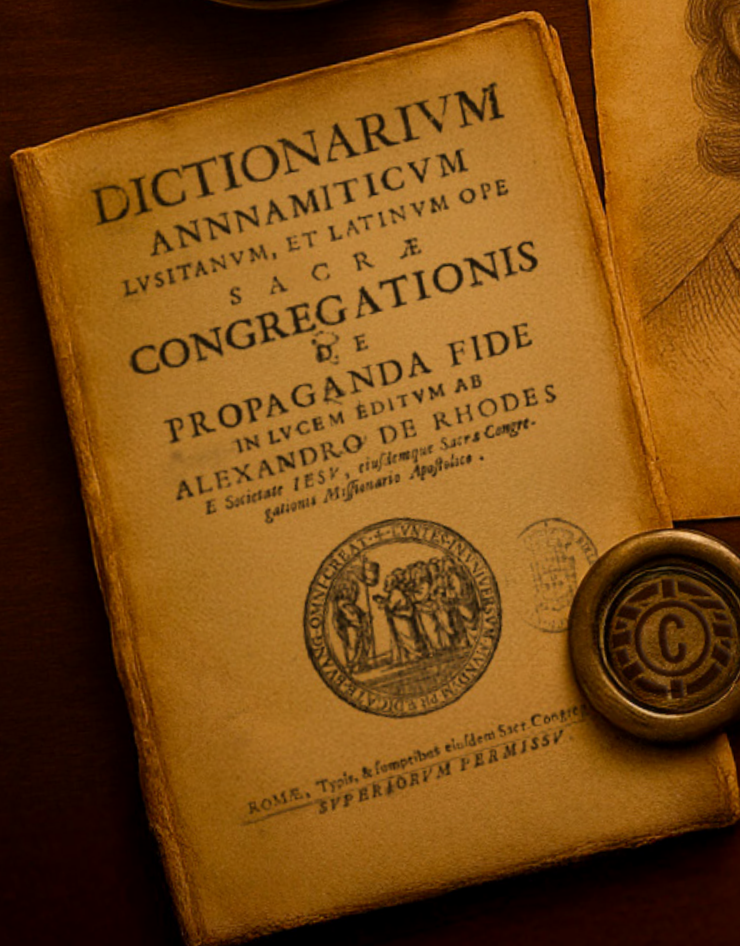
1625年、彼の死後はアレクサンドル・ド・ロードがこの仕事を引き継ぎ、完成させました。


1651年、彼はローマで『ベトナム語・ポルトガル語・ラテン語辞典』を出版しました。

この辞典は、ポルトガルの宣教師たちによる長年の研究の結晶であり、

現代ベトナム語表記「チュクオックグー」の発展における大きな転換点となりました。

探究心と科学的手法、そして現地言語への敬意をもって、ポルトガルの宣教師たちは、控えめながらも深い足跡をベトナムの歴史に残しました。





アジアに広がる ポルトガルの味

16世紀以降、数々のユニークなレシピが誕生しました。

ポルトガルの航海者たちは、アフリカ・インド・アジアを旅しながら、

香辛料だけでなく、調理技術、味覚、そして食文化そのものを運びました。

今日、アジアで広く知られている料理の中には、実はポルトガルにルーツを持つものがたくさんあります：

天ぷら（日本）

リスボンの断食料理を起源とし、宣教師たちによって日本に伝えられたとされています。

パステル・デ・ナタ（マカオ）

リスボンの修道院からマカオの街へ、そして東南アジア全体に広がったエッグタルト。名前や形は変われど、その魂は今も変わらず。本物は、やはりポルトガルにあります。

ヴィンダルー（ゴア）

ポルトガルの伝統料理 ヴィーニャ・ダ・アーリョス（酢とニンニクでマリネした豚肉）から派生したスパイシー煮込み料理

フィオス・デ・オーヴォス（タイ・マレーシア）

卵黄を細く糸状にして甘く仕上げたポルトガルのお菓子。

タイでは「フォイトーン」として親しまれています。



Obrigado!

Casinha 2025 ©