

churrasco menu

コステラ・デ・ボイ (ショートリブ)

Costela de Boi (*Short Rib*)

牛のショートリブです。
骨に近い部分の旨味を味わってください。

ビッフェ・デ・チョリゾー (サーロイン)

Bife de Chorizo (*Sirloin*)

赤身と脂身のバランスが良くきめ細かい肉質のため
上品な旨味をお楽しみいただけます。

ピッカーニャ (イチボ)

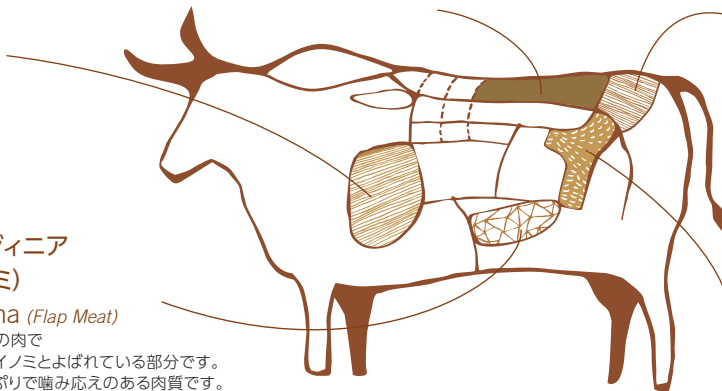
Picanha (*Special Rump Steak*)

腰からお尻にかけての赤身のお肉。
肉質は柔らかく、繊維が細かいので
噛み締めるのと口の中で溶けるようになります。

フラウジニャ (カインミ)

Fraldinha (*Flap Meat*)

アバラ付近の肉で
日本ではカインミとよばれている部分です。
肉汁がたっぷりで噛み応えのある肉質です。



和牛アルカトラ (ランプ)

Alcatra (*Wagyu Rump*)

日本ではランプ肉と呼ばれている部位の一部です。
脂肪分が少なく柔らかい肉質です。

アルカトラ (ランプ)

Alcatra
Rump

ガーリックステーキ

Picanha com Alho
Garlic Steak

ペッパーステーキ

Picanha com Pimenta
Pepper Steak

チキン

Coxa de Frango
Chicken Thigh

鶏ハツ

Coração de Frango
Chicken Heart

豚肩ロース

Lombo de Porco
Pork Loin

ソーセージ

Linguça
Sausage

焼きチーズ

Queijo Assado
Grilled Cheese

焼きパイナップル

Abacaxi
Grilled Pineapple