

dinner churrasco menu

クッピン

Cupim (Hump)

非常に貴重な牛のコブ肉。
短い繊維のお肉は独特の食感で
ほどよく脂がのっています。

ビフェ・アンショ (リブロース)

Bife Ancho (Rib Roast)

ロースの中で最もきめ細かくて柔らかい部位です。

コントラ・フィレ (サーロイン)

Contra Filé (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。

ザブトン

Miolo de Acem (Chuck Flap Tail)

細かなサシが入っている希少な部位。
とてもサッパリしているのに、
噛むほどに甘く、旨味が染み出てきます。

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。

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
噛み締めると口の中で溶けるようになります。

アルカトラ (ランプ)

Alcatra (Rump Steak)

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。

フラウジニア (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。

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

ラムランプ

Alcatra de Cordeiro
Lamb Rump

チキン

Frango
Chicken

鶏ハツ

Coração de Frango
Chicken Heart

豚のスペアリブ

Costelinha de Porco
Pork Spare Rib

豚肩ロース

Lombo de Porco
Pork Loin

ソーセージ

Linguiça
Sausage

玉ねぎ

Cebola
Grilled Onion

焼きチーズ

Queijo
Grilled Cheese

焼きパイナップル

Abacaxi
Grilled Pineapple