

dinner churrasco menu

ザブトン

Miolo de Acem
(Chuck FlapTail)

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。

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。

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。

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)

アパ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。
肉汁がたっぷりて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