

dinner churrasco menu

クッピン

Cupim (Hump)

非常に貴重なセブ牛のコブ肉。
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。

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。

ビフェ・アンショ (リブローズ)

Bife Ancho (Rib Roast)

ローズの中で最もきめ細かくて柔らかい部位です。

フラウジニャ (カインノミ)

Fraldinha (Flap Meat)

アバラ付近の肉で日本ではカインノ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。

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
噛み締めるのと口の中で溶けるようになります。

和牛アルカタラ (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。

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

ラムチョップ

Costelinha de Cordeiro
Lamb Chop

チキン

Frango
Chicken

鶏ハツ

Coração de Frango
Chicken Heart

鴨

Pato
Duck

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 Assado
Grilled Cheese

焼きパイナップル

Abacaxi
Grilled Pineapple