

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。

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
噛み締めると口の中で溶けるようになります。

コステラ・デ・ボイ

(ショートリブ)

Costela de Boi (Short Rib)

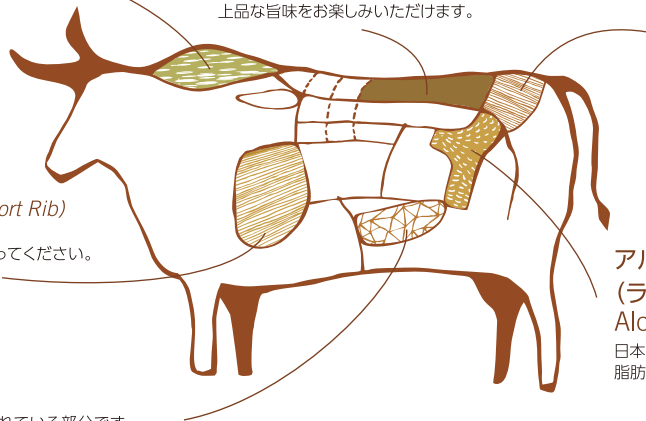
牛のショートリブです。
骨に近い部分の旨味を味わってください。

フラウジニア

(カイノミ)

Fraldinha (Flap Meat)

アバラ付近の肉で日本ではカイノ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。



アルカトラ

(ランプ)

Alcatra (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

ラムランプ

Alcatra de Cordeiro

Lamb Rump

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

Linguíça

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