

CHURRASCO

13種類のシュラスコメニュー



牛サーロイン

牛の背骨に乗っているだけの筋肉で、きめ細かい霜降りが特徴です。赤身との間にある脂肪が適度に入り込むことで、ジューシーで甘みを感じられる食感になります。



牛イチボ

希少部位。シュラスコと言えばイチボ！イチボは牛もも肉にあたり、お尻の先にある部位です。脂肪がありしっかりと肉の旨味を感じられます。



牛ランプ

ランプ肉は腰からもも、お尻にかけての部位で肉質が柔らかく、かつサシが少なめで旨味が強いのが特徴



牛ハラミ

牛の横隔膜の一部で内臓に分類されますが、見た目も味も赤身に近く適度に脂を含んだ柔らかい食感で風味やコクも豊かです。



牛チャックロール

肩ロースの一部です。全体的に肉質が均一で、赤身が多く比較的柔らかい部分です。



牛カルビ

「カルビ」は肉の部位だと思われがちですが、実は韓国語で「アバラ(肋骨)」という意味です。旨味が強く、サシ(脂身)が細かく入っています。



和牛

霜降りの多いきめ細かな、柔らかく風味豊かな味わいが特徴です。



あぐーソーセージ

脂身の甘味や濃厚な旨味、豚特有の臭みが少ないことなどが人気の沖縄のあぐー豚を使用したソーセージです。



県産豚肉ロース

赤身と脂身の割合もちょうどよく、キメが細かく柔らかな肉質が特徴です。



県産豚バラ肉

あばら骨周囲にある部位で口当たりがやわらかく濃厚な脂を感じられます。



チキン

もも肉は程よく脂が乗っています。こちらの脂は火を通すことによって溶けるため噛むたびにジューシーな脂の旨味を味わうことができます。



ラム肉

腕に近い部位で赤身と脂肪のバランスが絶妙で程よいコクや甘みがあります。



グリルパイナップル

焼きパイナップルはシュラスコに欠かせないおすすめの一つです。マイルドな甘みと優しい酸味が特徴で食べると口の中に広がるリフレッシュ感はお肉との相性もぴったりです。