

CHURRASCO

13 種類のシュラスコメニュー



① 牛サーロイン

牛の背中の中中央部のジューシーなお肉です。



② 牛ランプ

腰から、お尻にかけての部位で肉質が柔らかく、旨味が強いのが特徴



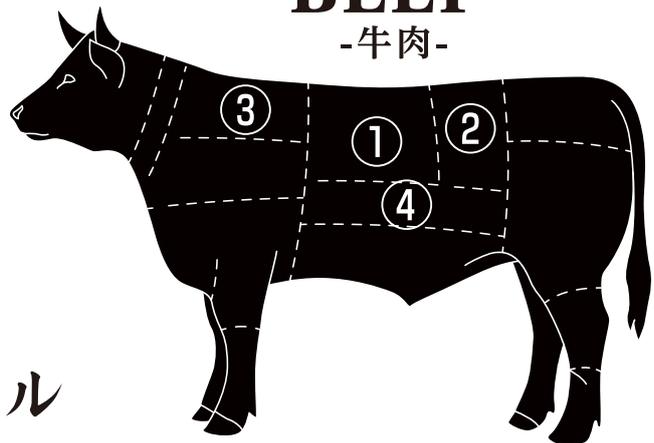
③ 牛キューブロール

リブローズの被りを取外し、美味しい芯だけを残した部位。



④ カイノミ

牛の中バラの部位の1つ。赤身と脂のバランスがよく、上品な口当たりが特徴。



BEEF

-牛肉-



和牛

噛むごとに旨味が広がるのが和牛の魅力です。



県産豚肉ロース

豚バラ肉に比べ脂身の少ないお肉です。



スペアリブ

赤身と脂肪が重なり合った部位、どちらのうま味も味わえるのが魅力。



県産豚バラ肉

口当たりがやわらかく、濃厚な脂を感じられます。



あぐーソーセージ

脂身の甘味や濃厚な旨味が人気なソーセージです



ラム肉

牛ランプに比べてラムの香りと柔らかさが特徴です。



有頭海老

アミノ酸の含有量が多く、甘みと旨味が特徴です。



県産チキン

たんぱく質の多いヘルシーなお肉です。



焼きパイナップル

パイナップルの甘みと優しい酸味が特徴。

※その他の調味料として、柚子胡椒、わさび、コチュジャンをご用意しております。

ご利用の際は、お気軽にスタッフまでお申し付けください。

DRINK

ドリンクメニュー

— Beer —

ビール

オリオン生ビール

Orion Draft

— Wine —

ワイン

赤ワイン

Red Wine

白ワイン

White Wine

— Awamori —

泡盛

ロック/ソーダ割り/水割り

on the Rock/with Soda/with Water

— Whisky —

ウイスキー

ロック/ソーダ割り/水割り

on the Rock/with Soda/with Water

— Cocktails —

カクテル

ジントニック

Gin and Tonic

スクリュードライバー

Screwdriver

キューバリブレ

Cuba Libre

モスコミュール

Moscow Mule

— Soft Drink —

ソフトドリンク

コーラ/ジンジャール

Cola/Ginger ale

※その他のドリンクにつきましてはbuffetコーナーにご用意しております。