

CHURRASCO

13種類のシュラスコメニュー



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。



牛イチボ

お尻からももの部分にあり、しっかりとした肉の旨味を感じられます。



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



牛ハラミ

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

赤身が多く、比較的柔らかい部分です。



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。



和牛

噛むごとに旨味が広がるのが和牛の魅力です。



あぐーソーセージ

脂身の甘味や濃厚な旨味が人気のソーセージです



県産豚肉ロース

豚バラ肉に比べ脂身の少ないお肉です。



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。



県産チキン

たんぱく質の多いヘルシーなお肉です。



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。



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。