

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、旨味が強いのの特徴



カミノミ

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。



和牛

噛むごとに旨味が広がるのが和牛の魅力です。



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。



県産豚肉ロース

豚バラ肉に比べ脂身の少ないお肉です。



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。



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。



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。