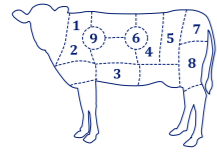


Churrasco Menu

シュラスコメニューのご紹介



1. Acem
チャックアイ
2. Maminha
チャックフラップ
3. Ponta de Agulha
ポイントショートリブ
4. Contrafile
ストリップロイン
5. Alcatra
ランプ
6. Fraldinha
アウトサイドスカート (ハラミ)
ハンギングテンダー (サガリ)
7. Picanha
ランプキャップ
8. Caxao mole
トップサイド
9. Coração
ハート



Acem
【アセン】

チャックアイ

首から肩の部分にあたるロース肉。赤身部分が多く低カロリーでヘルシー。適度な霜降りのきめの細かい肉質で、柔らかく風味のよい部位です。



Maminha
【マミーニャ】

チャックフラップ

肩ロースのアバラの骨側にある肉でザブトンとも呼ばれます。きめが細かく柔らかく、肩ロースの中で最もサシが入った美味しい部位です。



Ponta de Agulha
【ポント・デ・アグーリャ】

ポイントショートリブ

腰付近の骨付きアバラ肉でサーロインやリブロースに接する部位。肉のきめも粗く固いですが、サシの入りやすい肉質で濃厚な風味です。



Contrafile
【コントラフィレ】

ストリップロイン

サーロインとも呼ばれる背中から腰にかけてのロース肉。均質で柔らかい肉質と程よく入ったサシのバランスに優れた最高品質の部位です。



Alcatra
【アルカトラ】

ランプ

腰から尻にかけて大きな赤身でモモ肉の貴重な部位。赤身肉としては非常にきめの細かく柔らかい肉質で、ジューシーで味に深みがあります。

Churrasco Menu

シュラスコメニューのご紹介



Fraldinha
【フラウディニャ】

アウトサイドスカート

横隔膜の背中側の薄い部分でハラミと呼ばれる貴重な部位。見た目と食感は赤身に近い内臓肉。ローカロリーだが適度な脂肪により味が濃い。



Fraldinha
【フラウディニャ】

ハンギングテンダー

ウナギ・ワサビの串刺しや鶏の串刺し。肉質が重く、きめが粗く、霜降り肉に近い肉質で、肉質が柔らかく、風味が濃厚です。



Picanha
【ピカンニャ】

ランプキャップ

ランプの一部でお尻のエクボ、極少量しかとれない貴重な部位。霜降りの甘さと赤身の旨み合わさることで生まれる風味が独特の美味しさです。



Caxao mole
【カシャオ モーリ】

トップサイド

モモ肉の内側の大きな赤身のかたまりで、最も脂肪が少なくタンパク質の多い部位。きめはやや粗いですが、脂肪が少ないのでヘルシーです。



Coração
【ココロ】

ハート

ウナギ・ワサビの串刺しや鶏の串刺し。肉質が重く、きめが粗く、霜降り肉に近い肉質で、肉質が柔らかく、風味が濃厚です。

Other Menu

Caxa de porco
【カシャ デ ポルコ】
豚モモ

Lombo de porco
【ロンボ デ ポルコ】
豚ロース

Frango
【フランゴ】
鶏肉

Abacaxi
【アバカシ】
パイナップル

Queijo
【ケージョ】
チーズ

Linguiça
【リングイッサ】
ソーセージ