

Мясное меню

- **Пиканья (Ичибо)**

Редкий отруб пиканья, приготовленный с использованием соли с Окинавы. Насладитесь уникальным вкусом.

- **Костела де Бои (Говяжья Лопатка)**

Говяжья лопатка, щедро приправленная ароматной солью с Окинавы и острым перцем. Погрузитесь в насыщенный вкус этого роскошного блюда.

- **Алкатра (Рамп)**

Это блюдо из говяжьего бедра. С каждым кусочком вы ощутите сочный и насыщенный вкус, который распространяется по всему рту.

- **Биф но Арлио (Стейк с чесноком)**

Стейк, щедро приправленный ароматным чесноком. Аромат чеснока подчеркивает вкус стейка и пробуждает аппетит.

Окинавская черная мраморная говядина

- **Пиканья из окинавской черной мраморной говядины (Ичибо)**

Знаменитое блюдо шураско, приготовленное из редкого отруба окинавской черной мраморной говядины. Простое приправление натуральной солью с Окинавы подчеркивает естественный вкус мяса. Насладитесь мягкой текстурой и изысканным вкусом.

- **Алкатра из окинавской черной мраморной говядины (Рамп)**

Блюдо из говяжьего бедра, приготовленное из окинавской черной мраморной говядины. С каждым кусочком насыщенный вкус мяса, выращенного на Окинаве, раскрывается во рту. Насладитесь богатым вкусом, воспитанным уникальными условиями Окинавы.

- **Биф но Арлио из окинавской черной мраморной говядины (Стейк с чесноком)**

Стейк из окинавской черной мраморной говядины, щедро приправленный чесноком. Аромат чеснока подчеркивает насыщенный вкус мяса.

Другие блюда на шампурах

- **Абакаси (жареный ананас)**

Жареный ананас — популярное блюдо шураско. Сладкий и сочный ананас с добавлением корицы создает восхитительное сочетание.

- **Запеченный картофель**

Картофель с хрустящей корочкой и мягкой внутренностью, приготовленный с ароматом масла. Простое блюдо, подчеркивающее вкус ингредиентов.

С в и н и н а

- **Омбро де Порко (Свиной Окорок)**

Блюдо из свиного окорока, приготовленное из свинины с Окинавы. Нежная текстура и насыщенный вкус тают во рту.

- **Костела де Порко (Свиной живот)**

Свиной живот с Окинавы, медленно приготовленный с добавлением только соли с Окинавы. Наслаждайтесь вытянутым временем вкусом и текстурой.

- **Свиной ребрышки**

Свиной ребрышки с Окинавы, замаринованные в фирменном соусе и тщательно приготовленные. Сочность мяса у кости сочетается с ароматными приправами, создавая уникальное блюдо.

Д р у г и е в и д ы м я с а и м о р е п р о д у к т ы

- **Сосиски**

Сочные сосиски с приятной текстурой. Приготовлены из свинины с Окинавы, с легким вкусом, который можно есть бесконечно.

- **Франго (куриные бедрышки)**

Куриные бедрышки с Окинавы, приправленные чесноком и специями с Окинавы. Отличается глубиной вкуса и сочной текстурой.

- **Камарао (Креветки с головой)**

Свежие креветки, позволяющие насладиться чистым вкусом морепродуктов. Сочный вкус и плотная текстура.

Б л ю д а н а г р и л е

- **Кежо (жареный сыр)** Хрустящий снаружи и плавящийся внутри жареный сыр.

- **Островной тофу и овощи на гриле**

Островной тофу с Окинавы и сезонные овощи, приготовленные на гриле. Наслаждайтесь свежестью натуральных ингредиентов, которые освежат ваш вкус после жирного мяса.

С а л а т ы и д р у г и е б л ю д а

- **Салат** Салат с известными окинавскими овощами, такими как Хандама.

- **Суп с морскими водорослями мозуку**

Суп, приготовленный с использованием окинавских морских водорослей мозуку. В Окинаве морские водоросли часто используют не только в маринованном виде.

- **Карри**

Фирменное карри нашего ресторана, насыщенное вкусом говядины, овощей и сладостью фруктов.