
牛肉メニュー

- **ピッカーニャ (イチボ)**

- 沖縄の塩で仕上げた希少部位のピッカーニャです。独特の旨味をご堪能いただけます。

- **コステラ・デ・ボイ (牛肩ロース)**

- 肩ロースに、風味豊かな沖縄の塩とスパイシーなペッパーをたっぷり振りかけています。豪快な肉の旨みがしっかりと感じられる、贅沢な一品です。

- **アルカトラ (ランプ)**

- 牛もも肉を使用したメニューです。噛みしめるたびに、ジューシーで濃厚な旨味が口の中に広がります。

- **ビフ ノ アーリオ (ガーリックステーキ)**

- ステーキに、香ばしいニンニクをたっぷりと加えました。ニンニクの香りがステーキの美味しさをさらに引き立て、食欲をそそります。

沖縄県産黒毛和牛

- **沖縄県産黒毛和牛のピッカーニャ (イチボ)**

- 沖縄県産黒毛和牛の希少部位イチボを使用した、シュラスコの代名詞とも言える一品です。沖縄の天然塩でシンプルに味付けし、肉本来の風味を際立たせました。柔らかい食感と上品な旨味をご堪能いただけます。

- **沖縄県産黒毛和牛のアルカトラ (ランプ)**

- 沖縄県産黒毛和牛の牛もも肉を使用したメニューです。豪快な肉塊を噛みしめるたびに、ジューシーで濃厚な旨味が口の中に広がります。沖縄の風土が育んだ豊かな味わいをお楽しみください。

- **沖縄県産黒毛和牛のビフ ノ アーリオ (ガーリックステーキ)**

- 沖縄県産黒毛和牛のニンニクたっぷりのガーリックステーキ。ニンニクの風味が旨味を引き立てます。

その他串

- **アバカシ (焼きパイ)**

- 焼きパイはシュラスコの大人気メニューです。甘くてジューシーなパイと、シナモンのトッピングが絶妙な組み合わせです。

- **ベイクドポテト**

- ホクホクの食感が楽しめるバター風味のベイクドポテトです。素材の美味しさをシンプルに味わえる一品です。

豚肉メニュー

・ オンブロ・デ・ポルコ（豚肩）

- ・ 沖縄県産の豚肩ロースを使用し、きめ細かで柔らかな肉質が特徴の一品です。口の中でとろけるような食感と、深い旨味が堪能できます。

・ コステラ・デ・ポルコ（豚バラ）

- ・ 沖縄県産の豚バラを沖縄のお塩のみでじっくり時間を掛けて焼き上げました。時間を掛けて引き出した旨味と食感をお楽しみください。

・ ポークスペアリブ

- ・ 沖縄県産のポークスペアリブを特製ソースに漬け込み、じっくりと焼き上げました。骨周りのジューシーさと、沖縄の香り高い調味料が相まって、特別な一品に仕上がっています。

その他のお肉と海鮮メニュー

・ ソーセージ

- ・ ぷりっとした食感とジューシーな中身が自慢のソーセージです。沖縄県産の豚肉を使用し、何本でも食べられる軽やかな味わいです。

・ フランゴ（鶏もも肉）

- ・ 沖縄県産の鶏もも肉を厳選し、ニンニクと沖縄県産スパイスで味付けしました。奥深い味わいとしっとりとした食感が特長です。

・ カマラオ（有頭エビ）

- ・ 新鮮な有頭エビを使用し、エビ本来の旨味を存分に味わえる一品です。プリプリの食感と濃厚な風味をお楽しみください。

鉄板

- ・ ケージョ（焼きチーズ） 表面をサクサクに焼き上げた、とろけるチーズです。

・ 島豆腐&南国グリル野菜

- ・ 沖縄の島豆腐と季節の南国野菜をグリルしました。新鮮な素材の美味しさを楽しめます。お肉の油に疲れたお口を健康的にリセットしてくれます。

サラダ・その他

- ・ サラダ ハンダマーなど沖縄の有名なお野菜の入ったサラダ。

・ もずくスープ

- ・ 沖縄県産のもずくを使ったスープです。酢の物以外のもずく料理を沖縄ではよく食べます。

・ カレー

- ・ 牛と野菜の旨み、果物の甘みを詰め込んだ当店オリジナルのカレーです。