
牛肉菜单

• Picanha (牛臀肉)

- 用冲绳盐调味的稀有部位Picanha, 您可以尽情享受其独特的鲜味。

• Costela de Boi (牛肩肉)

- 牛肩肉上撒满了风味丰富的冲绳盐和辛辣的胡椒。这是一道可以充分感受到牛肉豪迈鲜味的奢华美食。

• Alcatra (牛臀肉)

- 使用牛臀肉的菜品。每一口咀嚼时, 都会在口中蔓延出多汁且浓厚的鲜味。

• Bife no Alho (蒜味牛排)

- 在牛排中加入了大量香喷喷的大蒜。大蒜的香气进一步突显了牛排的美味, 令人垂涎欲滴。

冲绳产黑毛和牛

• 冲绳产黑毛和牛Picanha (牛臀肉)

- 这是一道使用冲绳产黑毛和牛稀有部位Picanha的代表性炭烤牛肉菜品。用冲绳的天然盐简单调味, 突出了牛肉的原汁原味。您可以享受到其柔软的口感和高雅的鲜味。

• 冲绳产黑毛和牛Alcatra (牛臀肉)

- 使用冲绳产黑毛和牛的牛臀肉的菜品。每一口咀嚼厚实的肉块时, 都会在口中蔓延出多汁且浓厚的鲜味。请享受冲绳风土所孕育的丰富味道。

• 冲绳产黑毛和牛Bife no Alho (蒜味牛排)

- 这是一道使用冲绳产黑毛和牛, 并大量加入大蒜的蒜味牛排。大蒜的风味提升了牛肉的鲜味。

其他串烤

• Abacaxi (烤菠萝)

- 烤菠萝是炭烤菜品中的人气美食。甜美多汁的菠萝与肉桂的组合堪称绝妙。

• 烤土豆

- 质地松软、带有黄油香味的烤土豆。是一道可以简单享受食材美味的菜品。

猪肉菜单

- **Ombro de Porco (猪肩肉)**

- 这道菜使用了冲绳产猪肩肉，肉质细腻柔软。您可以享受其入口即化的质感和深厚的鲜味。

- **Costela de Porco (五花肉)**

- 使用冲绳盐慢慢烤制的冲绳产五花肉。请享受这道菜经过慢火烤制所展现的鲜味和质感。

- **猪排骨**

- 冲绳产猪排骨在特制酱料中腌制，慢慢烤制而成。这道菜结合了骨头周围的多汁肉质和冲绳独特的调味料，打造出了一道特别的美味。

其他肉类和海鲜菜单

- **香肠** •质地紧实、内馅多汁的香肠。使用冲绳产猪肉制作，口味清爽，令人欲罢不能。

- **Frango (鸡腿肉)**

- 冲绳产鸡腿肉用大蒜和冲绳产香料调味而成。这道菜的特点是味道深厚、质感湿润。

- **Camarão (大虾)**

- 使用新鲜的大虾制作的一道菜，可以充分品味到虾本身的鲜味。请享受其弹牙的质感和浓郁的风味。

铁板菜单

- **Queijo (烤奶酪)** •表面烤得酥脆、内部融化的奶酪。

- **岛豆腐和热带烤蔬菜**

- 烤制了冲绳岛豆腐和时令热带蔬菜。您可以享受到新鲜食材的美味，并且这道菜能健康地为因食用油腻肉类而感到疲惫的口腔带来一丝清新。

沙拉和其他

- **沙拉** •含有Handama等冲绳著名蔬菜的沙拉。

- **Mozuku汤**

- 使用冲绳产的Mozuku海带制作的汤。在冲绳，除了用醋调味的Mozuku，其他形式的Mozuku料理也很常见。

- **咖喱** •我们店铺原创的咖喱，充满了牛肉、蔬菜的鲜味和水果的甜味。