

---

## 牛肉菜單

### • Picanha (牛臀肉)

- 使用沖繩鹽調味的稀有部位Picanha, 您可以盡情享受其獨特的鮮味。

### • Costela de Boi (牛肩肉)

- 牛肩肉上撒滿了風味豐富的沖繩鹽和辛辣的胡椒。這是一道可以充分感受到牛肉豪邁鮮味的奢華美食。

### • Alcatra (牛臀肉)

- 使用牛臀肉的菜品。每一口咀嚼時, 都會在口中蔓延出多汁且濃厚的鮮味。

### • Bife no Alho (蒜味牛排)

- 在牛排中加入了大量香噴噴的大蒜。大蒜的香氣進一步突顯了牛排的美味, 令人垂涎欲滴。

---

## 沖繩產黑毛和牛

### • 沖繩產黑毛和牛Picanha (牛臀肉)

- 這是一道使用沖繩產黑毛和牛稀有部位Picanha的代表性炭烤牛肉菜品。用沖繩的天然鹽簡單調味, 突出了牛肉的原汁原味。您可以享受到其柔軟的口感和高雅的鮮味。

### • 沖繩產黑毛和牛Alcatra (牛臀肉)

- 使用沖繩產黑毛和牛的牛臀肉的菜品。每一口咀嚼厚實的肉塊時, 都會在口中蔓延出多汁且濃厚的鮮味。請享受沖繩風土所孕育的豐富味道。

### • 沖繩產黑毛和牛Bife no Alho (蒜味牛排)

- 這是一道使用沖繩產黑毛和牛, 並大量加入大蒜的蒜味牛排。大蒜的風味提升了牛肉的鮮味。

---

## 其他串烤

### • Abacaxi (烤鳳梨)

- 烤鳳梨是炭烤菜品中的人氣美食。甜美多汁的鳳梨與肉桂的組合堪稱絕妙。

### • 烤馬鈴薯

- 質地鬆軟、帶有奶油香味的烤馬鈴薯。是一道可以簡單享受食材美味的菜品。

---

## 豬肉菜單

- **Ombro de Porco (豬肩肉)**

- 這道菜使用了沖繩產豬肩肉，肉質細膩柔軟。您可以享受其入口即化的質感和深厚的鮮味。

- **Costela de Porco (五花肉)**

- 使用沖繩鹽慢慢烤製的沖繩產五花肉。請享受這道菜經過慢火烤製所展現的鮮味和質感。

- **豬排骨**

- 沖繩產豬排骨在特製醬料中醃製，慢慢烤製而成。這道菜結合了骨頭周圍的多汁肉質和沖繩獨特的調味料，打造出了一道特別的美味。

---

## 其他肉類和海鮮菜單

- **香腸**

- 質地緊實、內餡多汁的香腸。使用沖繩產豬肉製作，口味清爽，令人欲罷不能。

- **Frango (雞腿肉)**

- 沖繩產雞腿肉用大蒜和沖繩產香料調味而成。這道菜的特點是味道深厚、質感濕潤。

- **Camarão (蝦)**

- 使用新鮮的大蝦製作的一道菜，可以充分品味到蝦本身的鮮味。請享受其彈牙的質感和濃郁的風味。

---

## 鐵板菜單

- **Queijo (烤起司)** ·表面烤得酥脆、內部融化的起司。

- **島豆腐和熱帶烤蔬菜**

- 烤製了沖繩島豆腐和時令熱帶蔬菜。您可以享受到新鮮食材的美味，並且這道菜能健康地為因食用油膩肉類而感到疲憊的口腔帶來一絲清新。

---

## 沙拉及其他

- **沙拉** ·含有Handama等沖繩著名蔬菜的沙拉。

- **Mozuku湯**

- 使用沖繩產的Mozuku海帶製作的湯。在沖繩，除了用醋調味的Mozuku，其他形式的Mozuku料理也很常見。

- **咖喱** ·我們店鋪原創的咖喱，充滿了牛肉、蔬菜的鮮味和水果的甜味。