
소고기 메뉴

• 피카냐 (럼프 캡)

- 오키나와 소금을 사용한 희소 부위인 피카냐입니다. 독특한 감칠맛을 즐길 수 있습니다.

• 코스텔라 데 보이 (소 어깨살)

- 풍미가 풍부한 오키나와 소금과 매콤한 후추를 듬뿍 뿌린 어깨살입니다. 육즙이 풍부하고 육질이 잘 느껴지는 호화로운 요리입니다.

• 알카트라 (럼프)

- 소 엉덩이 살을 사용한 메뉴입니다. 씹을 때마다 입 안에 퍼지는 진하고 육즙이 가득한 맛을 즐길 수 있습니다.

• 비프 노 알리오 (마늘 스테이크)

- 스테이크에 고소한 마늘을 듬뿍 추가했습니다. 마늘의 향이 스테이크의 맛을 더욱 돋보이게 해 식욕을 돋굽니다.

오키나와산 흑모와규

• 오키나와산 흑모와규 피카냐 (럼프 캡)

- 오키나와산 흑모와규의 희소 부위인 피카냐를 사용한, 슈라스코의 대표 메뉴입니다. 오키나와의 천연 소금으로 간단히 간을 맞추어 고기의 본연의 풍미를 살렸습니다. 부드러운 식감과 고급스러운 감칠맛을 즐길 수 있습니다.

• 오키나와산 흑모와규 알카트라 (럼프)

- 오키나와산 흑모와규의 엉덩이 살을 사용한 메뉴입니다. 두꺼운 고기를 씹을 때마다 입 안에 퍼지는 진하고 육즙이 가득한 맛을 즐길 수 있습니다. 오키나와의 풍토에서 길러진 풍부한 맛을 경험해 보세요.

• 오키나와산 흑모와규 비프 노 알리오 (마늘 스테이크)

- 오키나와산 흑모와규에 마늘을 듬뿍 넣은 마늘 스테이크입니다. 마늘의 풍미가 감칠맛을 돋보이게 합니다.

기타 꼬치 메뉴

• 아바카시 (구운 파인애플)

- 구운 파인애플은 슈라스코의 인기 메뉴입니다. 달콤하고 쭈뼛 많은 파인애플과 시나몬 토핑이 절묘한 조화를 이룹니다.

• 베이크드 포테이토

- 포슬포슬한 식감을 자랑하는 버터 풍미의 베이크드 포테이토입니다. 재료의 맛을 단순하게 즐길 수 있는 요리입니다.

돼지고기 메뉴

• 옴브로 데 포르코 (돼지 어깨살)

- 오키나와산 돼지 어깨살을 사용한 요리로, 고운 육질과 부드러운 식감이 특징입니다. 입 안에서 살살 녹는 듯한 식감과 깊은 감칠맛을 즐길 수 있습니다.

• 코스텔라 데 포르코 (돼지 삼겹살)

- 오키나와산 돼지 삼겹살을 오키나와 소금만으로 천천히 구워냈습니다. 시간을 들여 끌어낸 감칠맛과 식감을 즐겨 보세요.

• 포크 스페어 립

- 오키나와산 돼지 스페어 립을 특제 소스에 담가 천천히 구워냈습니다. 뼈 주위의 육즙과 오키나와의 향기로운 조미료가 어우러져 특별한 요리가 되었습니다.

기타 고기와 해산물 메뉴

• 소시지

- 탱글탱글한 식감과 육즙이 자랑인 소시지입니다. 오키나와산 돼지고기를 사용하여 가벼운 맛이 특징입니다.

• 프랑고 (닭 허벅지살)

- 오키나와산 닭 허벅지살을 마늘과 오키나와산 향신료로 맛을 냈습니다. 깊이 있는 맛과 촉촉한 식감이 특징입니다.

• 카마라오 (새우)

- 신선한 새우를 사용하여 새우 본연의 감칠맛을 충분히 즐길 수 있는 요리입니다. 탱글탱글한 식감과 진한 풍미를 즐겨 보세요.

철판 메뉴

• 케이조 (구운 치즈) • 표면을 바삭하게 구워낸 녹아내리는 치즈입니다.

• 섬 두부와 열대 그릴 야채

- 오키나와의 섬 두부와 계절 열대 야채를 구워냈습니다. 신선한 재료의 맛을 즐길 수 있으며, 기름진 고기 요리로 피로해진 입맛을 건강하게 리셋해줍니다.

샐러드 및 기타

• 샐러드 • 핸다마 등 오키나와의 유명 채소가 들어간 샐러드입니다.

• 모즈쿠 수프

- 오키나와산 모즈쿠를 사용한 수프입니다. 오키나와에서는 초무침 외에도 다양한 모즈쿠 요리를 즐깁니다.

• 카레 • 소고기와 야채의 감칠맛, 과일의 단맛을 가득 담은 저희 가게의 오리지널 카레입니다.