

Brasil Steak

焼き方をお選び下さい。
1.レア、2.ミディアム、3.ウェルダン
※ご希望がない場合は2.ミディアムとなります。
味付けをお選び下さい。
1.味なし、2.塩・ニンニク
※味なしの場合は、テーブル上の塩コショウをお使い下さい。



ブラジルステーキ
オーストラリア産牛肉のもも肉使用。
脂が比較的少なく、しっかりとした肉の味を楽しむことができます。

150g	¥680
300g	¥1080
450g	¥1380

Picanha Steak

アツアツの鉄板でお持ち致します。



オススメ!!

ピッカーニャステーキ

ピッカーニャとは、ランプ肉の一部で、日本では、イチボ肉と呼ばれます。ランプの中でも柔らかく、上質の肉で、ブラジルでは大変人気があります。

200g	¥1180	300g	¥1380
------	-------	------	-------

ランチ 月・水・木・金 11:00~15:00 (L.O.14:30)
ディナー 月・水・木・金 17:00~22:00 (L.O.21:00)
月・水・木・金 17:00~23:00 (L.O. 22:00)
ALMOÇO SEG. QUA. QUI. SEX 11:00~15:00 (L.O.14:30)
JANTAR SEG. QUA. QUI. SEX 17:00~22:00 (L.O.21:00)
17:00~23:00 (L.O.22:00)

土・日・祝日 11:00~23:00 (L.O.22:00)
日・祝日 11:00~22:00 (L.O.21:00)
SABADO 11:00~23:00 (L.O.22:00)
DOMINGO E FERIADO 11:00~22:00 (L.O.21:00)
定休日: 水曜日 FOLGA TODA TERÇA-FEIRA

MENU

Arroz, Feijão Salada

全てのメニュー
ライス・パン
フェジオン(豆料理)
サラダ
食べ放題!!

サラダバーのみのご利用
3~7歳: 300円、大人: 500円
Buffet infantil 300 ienes 3 a 7 anos.
Buffet adulto jantar 500 ienes

Frango Grelhado



鶏モモステーキ

飲むサラダ「マテ茶」で育ったブラジル産鶏肉使用。ビタミン・ミネラルが豊富でジューシーです!!

¥680

Linguica



ブラジルソーセージ

リングイッサとは、ブラジル風ソーセージで、スパイシーな味が特徴です。

¥880

Frango a Passarinho e Batata Frita



骨付きチキンとポテト

カッピン・ドウラードの人気定番メニュー!!

¥880

Tilapia Frita



チラピアのフライ

チラピアは、ブラジル、フィリピンではよく食べられる魚です。味や食感は鯛に似ていると言われています。

¥980

Omelete C/Queijo



チーズオムレツ

チーズ入りオムレツです。お肉が苦手なお客様はどうぞ!

¥680

Atsugiri Steak



厚切りステーキ

オーストラリア産牛肉のもも肉使用。厚切りだから食べ応え十分!!

150g	¥880
300g	¥1280
450g	¥1480

Carne de Panela



牛煮込み

ブラジルでポピュラーな家庭料理です。

¥680

Bife Parmegiana Frango Parmegiana



ビイフェ・パルメジアーナ

牛肉フライのトマトソースチーズ盛り

¥880

フランゴ・パルメジアーナ

鶏肉フライのトマトソースチーズ盛り

¥880

Feijoada

黒豆と豚の脂身、豚や牛の干し肉、リングイッサ、豚耳や豚足、尾、皮などをニンニクと岩塩でじっくり煮込んだ料理。もとは、奴隷たちが、農場主の食べた肉の残りの部分や、豆などの安い食材を、出来るだけ美味しく食べるために考え出されたといわれています。

フェジョアーダ

ブラジルの代表的な豆料理です。

¥680

Sausage Mix



ソーセージミックス

ソーセージとブラジルステーキのミックスです。

¥980