

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
※1.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。



アツアツの鉄板でお持ち致します。

ブラジルステーキ

オーストラリア産
牛肉のもも肉使用。 150g **¥500**
脂が比較的少なく、
しっかりとした肉の 300g **¥980**
味を楽しむことが
できます。 450g **¥1280**

Atsugiri Steak



厚切リステーキ

オーストラリア産 150g **¥680**
牛肉のもも肉使用。
厚切りだから 300g **¥1080**
食べ応え十分!! 450g **¥1380**

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。

¥500

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。

¥780

Carne de Panela



牛煮込み

ブラジルでポピュラーな
家庭料理です。

¥500

Picanha Steak

アツアツの鉄板でお持ち致します。



オススメ!!

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
※1.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。

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 **¥980** 300g **¥1280**

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

¥680

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

¥680

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!!

¥500

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。

¥680

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。

¥780

Arroz, Feijão Salada

全てのメニュー
ライス・パン
フェジヨン(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 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!!

¥680

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!

¥500

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)
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)

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: 火曜日 FOLGA TODA TERÇA-FEIRA

Almoço
ランチ