Menu

ALEGRIA churrasco

2Hour 4,800yen(税込5,280yen)

小学生料金 2,000yen(税込2,200yen)　お子様料金500yen(税込550yen)

20種類のシュラスコ食べ放題

＋ポンデケージョ食べ放題

サイドメニュー　サラダ/特製煮込みカレー

＋330円でサイドメニューを食べ放題に変更できます。

飲み放題

ソフトドリンクバイキング　600yen (税込660yen)

Standard飲み放題　1,980yen (税込2,178yen)

４種類のビアバー・100種類のカクテル

ソフトドリンクバイキング飲み放題

Lunch

2Hour 3,300yen (税込3,630yen)

小学生料金 2,000yen(税込2,200yen)　お子様料金500yen(税込550yen)

15種類のシュラスコ食べ放題

＋ポンデケージョ食べ放題

サイドメニュー　サラダ/特製煮込みカレー

＋330円でサイドメニューを食べ放題に変更できます。

Churrasco Menu



リングイッサ(ソーセージ)
パリッと焼けた中身はとてもジューシー。



フランゴ（鶏もも肉）
オリジナルスパイスで奥行きのある味わいに。



ピッカーニャ（イチボ）
希少部位イチボ
シュラスコの代名詞といえる部位。



パチーニョ（牛もも肉）
牛ももの豪快な肉塊。
かみしめるほど癖になるメニュー。



オンブロ・デ・ボイ（牛肩ロース）
牛肩ロースにペッパーを強く振り付けた
豪快に牛肉のうまみを堪能できる部位。



ハーブチキン
バジルベースのソースに漬け込んだ
香り豊かなチキン。



ズッキーニ
人気野菜。独特の食感に舌鼓。
ナスとセット。



ナス
厚切りにカットしたなすのグリル。
ズッキーニとセット。



オニオン
バター風味のソースに漬け込み
味わい豊かに焼き上げます。



ケージョ（焼きチーズ）
表面をサクサクに焼きあげたとろけるチーズ
女性に大人気。



ペイシ・ブランコ（白身魚）
バター風味のソースに数種類のスパイスが
淡白な白身魚の味を引き立てます。



コステラ・デ・ポルコ
(ポークスペアリブ)
骨周りのジューシーな部位。



オンブロ・デ・ポルコ
（豚肩ロース）
ポークの肩ロースにあたる部位。
キメ細やかな柔らかな肉質。



ベイクドポテト
バターで味付けしたほくほくポテト。



コラソン（鶏ハツ）★
鶏の心臓部分。
ぷりぷりした食感が楽しめる部位。



ガーリックパン　★
程よくニンニクを効かせた
当店オリジナル。お肉との相性もピッタリ。



マッシュルーム　★
マッシュルームをシンプルに塩で味付け
ジューシーに焼きあげます。



ブロッコリー　★
香ばしくロースト。ガーリックバターの風味
がクセになる一品。



ガーリックステーキ　★
ニンニクたっぷり
肉のうまみを引き出す一番のスパイス。



アバカシ（パイナップル）
シュラスコ大人気アイテム。

★印はディナー限定メニューです。

Drink Menu　All 650yen(税込715yen)

Draft Beer

ザ・プレミアム・モルツ“香るエール”　サントリー生ビール

ザ・プレミアム・モルツ〈黒〉　カールスバーグ

DraftTower　HighBall&Gin&Sour

角ハイボール　ジャパニーズジン“翠”ソーダ　レモンサワー

Spirits

GIN
ジントニック
ジンリッキー
ジンバック
オレンジブロッサム

VODKA
モスコミュール
ウォッカトニック
スクリュードライバー

RUM
キューバリバー
ラムバック
ラムトニック

TEQUILA
テコニック
テキーラサンライズ
テキーラコーク

Cocktail

・カシス
・ピーチ
・ライチ
・ココナッツ
・クランベリー
・カンパリ
・マンゴー
・アプリコット
・巨峰
・グリーンアップル

×

・オレンジ
・グレープフルーツ
・パイン
・ウーロン茶
・ソーダ
・トニックウォーター
・コカコーラ
・ジンジャーエール

Wine

赤ワイン　白ワイン

サングリア赤　サングリア白

Premium Cocktail　All 800yen (税込880yen)

カイピリーニャ
カイピロスカ
バジータ・デ・ココ
ピニャコラーダ
ワインクーラー
モヒート
アメリカンレモネード
ロングアイランドアイスティー

Non alcohol　All 350yen (税込385yen)

オレンジ
グレープフルーツ
パイン
グァバ
ウーロン茶
緑茶
アイスティー
アイスコーヒー
ソーダ
トニックウォーター
コカコーラ
ジンジャーエール

＊炭酸飲料はバーカウンターにてスタッフが
ご用意させていただきます。お気軽にお申し付け下さい。

Wine List

レゾルム ド カンブラス カベルネ・ソーヴィニヨン

カシスやブラックチェリーなどのリキュールを思わせる香りに、
ほのかなスパイスや針葉樹のニュアンス。程よい凝縮感のある
クリーンな果実味と、熟した滑らかなタンニンが特徴の、
親しみやすい味わいの赤ワインです。

Red

3,200

レゾルム ド カンブラス シャルドネ

熟した黄色いリンゴや黄桃を思わせる香りに、
焼き菓子やハチミツのニュアンス。クリーンさと程よい厚みを
併せ持った柔らかな印象の果実味と、滑らかな酸味が特徴の、
バランスの良い味わいの辛口白ワインです。

White

3,200

タヴェルネッロ オルガニコ ベッロ サンジョベーゼ

オーガニック栽培のぶどう使用。熟したチェリーやプラム、スミレ
の花の香り、やわらかな果実味とまろやかな渋みのバランス取れ
た味わい

Red

4,400

タヴェルネッロ オルガニコ ベッロ トレビアーノ

オーガニック栽培のぶどう使用。熟したグレープフルーツやり
んご、黄色い花やハチミツを連想する甘い香り。素直でまろや
かな味わいの辛 口白ワイン

White

4,400

レオナルド キャンティ

紫がかり、凝縮したレッド。チェリーなどの果実の はっきりした香
り、黒コショウなどのスパイスのニュアンス
華やかでチェリー を中心とした果実の香り、柔らかな果実 感に満
ちた味わいで、幅広い料理に合 わせやすい点が魅力です。

Red

5,000

ホブノブ シャルドネ

トロピカルフルーツや完熟した 洋梨を連想させる豊かな香り。
リッチで厚みが味わい深い辛 口白ワインです。

White

5,000

ダークホース ビッグレッドブレンド

濃厚で豊かなコクを楽しめる味わいを実現するため、
土地の気候・土壌（テロワール）にこだわらずに、
世界中から選び抜いたぶどう品種をブレンドした
濃い旨フルボディワイン。

Red

5,500

ダークホース シャルドネ

リッチでコクがあり酸味の少ないぶどう品種ヴィオニエと
ゲヴェルツトラミネールを加えた完熟した果実感と
まろやかな味わいが特長の
もっちりボディの濃い旨ワイン。

White

5,500

Champagne

モエ・エ・シャンドン

世界で最も愛されているシャンパン。
そのバランスの良いエレガントな味わいは、前菜からメイン、
デザートまであらゆる料理とよく合います。

Bubbles

ハーフボトル 5,800
フルボトル 9,800

Menu

ALEGRIA churrasco

2Hour 5,280yen

Age under 3:Free / Age 4–6 : 550yen/Age 7-12 : 2,200yen
(Pre-school child) (Elementary school student)

20 kinds of all-you-can-eat churrasco & pondequejo (cheese bread)
+ Side dishes: Salad / Special Stewed Curry

You can include the side dishes to all-you-can-eat for +330 yen per person.

Drink Buffet

Soft Drink Buffet 660yen

Standard Plan 2,178yen

Include: 4 types of beer, 100 types of cocktails
and all soft drinks

Lunch

2Hour 3,300yen

Age under 3:Free / Age 4–6 : 550yen/Age 7-12 : 2,200yen
(Pre-school child) (Elementary school student)

15 kinds of all-you-can-eat churrasco & pondequejo (cheese bread)
+ Side dishes: Salad / Special Stewed Curry

You can include the side dishes to all-you-can-eat for +330 yen per person.

Churrasco Menu



Linguiça (Portuguese Sausage)
Crunchy outside and very juicy inside



Frango (Chicken Thigh)
Marinated with our original spice
Rich and deep flavor



Picanha (Rump Cap)
Premium part
The part of a synonym for churrasco



Beef Patinho (Topside)
Dynamic chunk beef dark meat
The more you chew, the more you feel flavor



Ombro de Boi (Beef Shoulder Loin)
Seasoned beef shoulder loin with a lot of pepper
Please enjoy beef's deliciousness heartily



Herb Chicken
Rich flavor chicken marinated with basil sauce



Zucchini
Popular vegetable
Please relish peculiar texture



Eggplant
Thick-cut grilled eggplant



Onion
Grilled onion soaked in a rich buttery sauce for a deep flavor



Grilled Cheese
Melting cheese that the surface is crispy
Popular for women



Peixe Branco (White Fish)
A light white fish enhanced by a butter sauce with house blended spice



Costela de Porco (Pork Sparerib)
Juicy part around bones



Ombro de Porco (Pork Shoulder Loin)
Minute and tender quality of meat



Baked Potato
Flavored with butter



Corazon (Chicken Heart) ★
Heart-part of chicken
Please enjoy the elastic texture



Garlic Bread ★
Our original dish with just the right touch of garlic. Perfectry pairs with meat.



Mushroom ★
Grilled-juicy-mushroom seasoned it with salt simply



Broccoli ★
Aromatic roasted broccoli finished with rich garlic butter — irresistibly flavorful.



Garlic Steak ★
Plenty of garlic
The best spices to withdraw taste of meat



Abacaxi (Grilled Pineapple)
Really popular item of churrasco

★ = Only for dinner

Drink Menu — All 715yen

Draft Beer

The Premium Malt's "KAORU ALE"

The Premium Malt's (Black)

Suntory Draft Beer

Carlsberg

DraftTower HighBall&Gin&Sour

Suntory "KAKU" Highball

Japanese Gin "SUI" with Soda

Shochu with Soda & Lemon

Spirits

GIN
Gin Tonic
Gin Rickey
Gin Buck
Orange Blossom

VODKA
Moscow Mule
Vodka Tonic
Screwdriver

RUM
Cuba Libre
Rum Buck
Rum Tonic

TEQUILA
Tequonic
Tequila Sunrise
Tequila Coke

Cocktail

- Cassis
- Peach
- Litchi
- Coconut
- Cranberry

- Campari
- Mango
- Apricot
- Grape
- Green Apple

×

- Orange
- Grapefruit
- Pineapple
- Oolong tea

- Soda
- Tonic Water
- Coke
- Ginger Ale

Wine

Red

Sangria Red

White

Sangria White

Premium Cocktail — All 880yen

Caipirinha
Caipiroska
Vegeta de Coco
Pina Colada

Wine Cooler
Mojito
American Lemonade
Long Island Iced Tea

Soft Drink — All 385yen

Orange
Grapefruit
Pineapple
Guava

Oolong Tea
Green Tea
Ice Tea
Ice Coffee

Soda
Tonic Water
Coke
Ginger Ale

*Cocktails and Sodas are prepared by staff at the bar counter.
Please feel free to ask.

Wine List

Les Ormes de Cambras Cabernet Sauvignon

This approachable red wine features aromas reminiscent of cassis and black cherry liqueur, with subtle nuances of spice and conifers. It is characterized by a clean, moderately concentrated fruitiness and ripe, smooth tannins.

Red

3,200

Les Ormes de Cambras Chardonnay

This well-balanced dry white wine features aromas reminiscent of ripe yellow apples and yellow peaches, with nuances of baked goods and honey. It combines a clean yet pleasantly rich, soft fruitiness with smooth acidity.

White

3,200

Tavernello Organico Bello Sangiovese

Grapes from organic farming. Aroma of ripe cherry and plum, and violets. Balanced taste with fruits and mellow astringency.

Red

4,400

Tavernello Organico Bello Trebbiano

Grapes from organic farming. A sweet scent suggestive of ripe grapefruitand apples, yellow flowers and honey. A dry white wine tastes simple and mellow.

White

4,400

Leonardo Chianti

A Purplish and condensed wine has the clear aroma of fruits like cherry and nuances of spices like black pepper. It is a gorgeous wine with the aroma of fruits and the soft fruitiness that matches a wide range of dishes.

Red

5,000

Hob Nob Chardonnay

With a generous bouquet of tropical fruits and ripe pear. This dry white wine delivers a rich, full-bodied palate and a lingering depth of flavor.

White

5,000

Dark horse Big Red blend

To realize the taste to enjoy richness, selected grapes from all ovet the world are blended regardless of the climate and soil (terroir) of the land. A strong full-bodied wine.

Red

5,500

Dark horse Chardonnay

A strong bodied wine characterized with the ripe fruitiness and mellow taste by Gewürztraminer and Viognier, the varieties of grapes that are rich and less-soured.

White

5,500

Champagne

Moet & Chandon

The most beloved champagne in the world. Its well-balanced and elegant taste is mainly from appetizers. It goes well with all kinds of dishes, including desserts.

Bubbles

Half 5,800 / Full 9,800

Explanation of Our System

Dear Valued Customers,
Thank you for choosing us today.

Churrasco will be provided by staff called Pasador in sequence directory to your table.
If you would like to continue to eat, please turn the plate to GREEN.
If you would like to take a break or are full,
please turn the plate to RED.

The sauce on the table called “Molho” is for meats.
The white one is vinegar and vegetable sauce.
And the black one is garlic soy sauce.
All of our meats are already seasoned, so please enjoy them as an optional flavor accent.

All drinks except for cocktails and sodas are self-service.
Please take a glass from the showcase and pour your favorite drinks.
You can order cocktails and sodas at the bar counter.
*One glass per person each time

Thank you for your corporation.
Enjoy!!

ALEGRIA