

The BUTCHER'S CHURRASCO

ディナーシュラスコ20種（2時間制、90分ラストオーダー）

下に記載のシュラスコをご用意しております。焼けたものから順番にご提供させていただきます。
2種類のソースをご用意しております。醤油ベースと酸味の効いた玉ねぎのソース、お好みでご利用ください。

<大人>5,455YEN（税込 6,000YEN）

<小学生以下>1,528YEN（税込 1,680YEN）

<3歳以下>0YEN（税込 0YEN）

当店のシュラスコは、特注の専用窯を使用しています。高温（最大350度）の遠赤外線で表面を一気に焼き固めることで、芳醇で香ばしい香りを引き出し、内部に旨味（肉汁）を閉じ込めます。部位ごとに異なる最適な温度帯を見極め、熟練の焼き手が一本一本丁寧に仕上げる。この「外はクリスピー、中はジューシー」なコントラストこそが、ブッチャー・リパブリックが誇る火入れの技術です。

フォンタナ芋

ベルギー産最高級品種のとろける食感

ピッカーニャ（イチボ）

1頭からわずか3kgしかとれない希少部位

リングイッサ（ブラジリアンソーセージ）

皮はパリッと中はジューシー

フランゴ（鶏モモ）

レモンとペッパーで漬け込んだ飽きのこない味わい

ボンデケージョ

ブラジル発祥 もちもち食感のチーズパン

焼きズッキーニ

独特の食感がクセになる

焼きナス

人気の野菜 とろ〜り食感

オンブロデボーイ（牛肩ロース）

柔らかい赤身肉 肉本来の濃い味わい

コステラデボルコ（豚バラスペアリブ）

最もジューシーな部位 たまねぎソースとの相性抜群

コラソン（鶏ハツ）

ぶりんとした食感の鶏の心臓部 希少部位

アバカシ（焼きパイナップル）

イチボに並ぶシュラスコの定番

ケージョ（焼きチーズ）

外はサクッと中はとろける大人気メニュー

焼きオニオン

甘みを楽しむ 付け合わせに最適

ガーリックスターキ（牛肩ロース）

香ばしく焼き上げたオリジナルスパイスグリル

オンブロデボルコ（豚肩）

肉と脂のバランスの良い柔らかな部位

ハーブチキン

10種以上のスパイスでマリネしたバジル香るチキン

ペイシブランコ（白身魚）

タンドリー風の味付けにした白身魚

ブロッコリー

低カロリー、高タンパク、ビタミン、栄養バランス野菜

ガーリクトースト

食欲そそるニンニクの香りとコク、カリッとした絶妙な調和

コジャオン（牛モモ）

柔らかい赤身肉 肉本来の濃い味わい

The BUTCHER'S CHURRASCO

20-VARIETY CHURRASCO DINNER

(2-HOUR TIME LIMIT; LAST ORDER 90 MINUTES BEFORE CLOSING)

WE WILL SERVE THEM AS THEY ARE GRILLED. WE PROVIDE TWO TYPES OF SAUCES: A SOY SAUCE-BASED SAUCE AND A TANGY ONION SAUCE. PLEASE HELP YOURSELF AS DESIRED.

<ADULT> **5,455YEN** (W/TAX 6,000YEN)

<UNDER ELEMENTARY SCHOOL AGE> **1,528YEN** (W/TAX 1,680YEN)

<3 YEARS OLD AND UNDER> **0YEN** (W/TAX 0YEN)

Our churrasco is cooked in a custom-made oven. By searing the surface instantly with high-temperature (up to 350°C) far-infrared heat, we bring out a rich, savory aroma while locking in the meat's natural juices.

By identifying the optimal temperature range for each cut, our skilled grill masters carefully prepare each skewer one by one. This contrast of "crispy on the outside, juicy on the inside" is the grilling technique that Butcher Republic takes pride in.

Fontana Potatoes

A premium Belgian variety with a melt-in-your-mouth texture

Picanha (Rump Cap)

A rare cut yielding only 3 kg per cow

Linguica (Brazilian Sausage)

Crispy on the outside, juicy on the inside

Frango (Chicken Thigh)

A flavor you'll never tire of, marinated in lemon and pepper

Pão de Queijo

Originating in Brazil, this cheese bread has a chewy texture

Grilled Zucchini

Its unique texture is addictive

Grilled Eggplant

A popular vegetable with a melt-in-your-mouth texture

Ombro de Vaca (Beef Shoulder)

Rich, savory meat with a sweet, fatty depth

Costela de Porco (Pork Spare Ribs)

The juiciest cut - pairs perfectly with onion sauce

Coração (Chicken Heart)

A rare cut with a firm, springy texture

Abacaxi (Grilled Pineapple)

A classic churrasco dish, grill up there with the rump steak

Queijo (Grilled Cheese)

A hugely popular dish with a crispy exterior and a melt-in-your-mouth interior

Grilled Onions

Perfect as a side dish to savor their natural sweetness

Garlic Steak (Beef Shoulder)

Grilled to perfection with our original spice blend

Ombro de Porco (Pork Shoulder)

A tender cut with a perfect balance of meat and fat

Herb Chicken

Chicken marinated in over 10 spices with a hint of basil

Peixe Branco (White Fish)

White fish seasoned in a tandoori-style marinade

Broccoli

A low-calorie, high-protein vegetable packed with vitamins and nutrients

Garlic Toast

Garlic aroma and richness, perfectly balanced with a crispy texture

Coixão (Beef Round)

Tender lean meat with a rich, natural flavor

The BUTCHER'S CHURRASCO

ディナーシュラスコ20種（2時間制、90分ラストオーダー）

下に記載のシュラスコをご用意しております。焼けたものから順番にご提供させていただきます。
2種類のソースをご用意しております。醤油ベースと酸味の効いた玉ねぎのソース、お好みでご利用ください。

＜大人＞5,000YEN（税込 5,500YEN）

＜小学生以下＞1,528YEN（税込 1,680YEN）

＜3歳以下＞0YEN（税込 0YEN）

当店のシュラスコは、特注の専用窯を使用しています。高温（最大350度）の遠赤外線で表面を一気に焼き固めることで、芳醇で香ばしい香りを引き出し、内部に旨味（肉汁）を閉じ込めます。部位ごとに異なる最適な温度帯を見極め、熟練の焼き手が一本一本丁寧に仕上げる。この「外はクリスピー、中はジューシー」なコントラストこそが、ブッチャー・リパブリックが誇る火入れの技術です。

フォンタナ芋

ベルギー産最高級品種のとろける食感

ピッカーニャ（イチボ）

1頭からわずか3kgしかとれない希少部位

リングイッサ（ブラジリアンソーセージ）

皮はパリッと中はジューシー

フランゴ（鶏モモ）

レモンとペッパーで漬け込んだ飽きのこない味わい

ボンデケージョ

ブラジル発祥 もちもち食感のチーズパン

焼きズッキーニ

独特の食感がクセになる

焼きナス

人気の野菜 とろ〜り食感

オンブロデボイ（牛肩ロース）

柔らかい赤身肉 肉本来の濃い味わい

コステラデボルコ（豚バラスペアリブ）

最もジューシーな部位 たまねぎソースとの相性抜群

コラソン（鶏ハツ）

ぶりんとした食感の鶏の心臓部 希少部位

アバカシ（焼きパイナップル）

イチボに並ぶシュラスコの定番

ケージョ（焼きチーズ）

外はサクッと中はとろける大人気メニュー

焼きオニオン

甘みを楽しむ 付け合わせに最適

ガーリックステーキ（牛肩ロース）

香ばしく焼き上げたオリジナルスライスグリル

オンブロデボルコ（豚肩）

肉と脂のバランスの良い柔らかな部位

ハーブチキン

10種以上のスパイスでマリネしたバジル香るチキン

ペイシブランコ（白身魚）

タンドリー風の味付けにした白身魚

ブロッコリー

低カロリー、高タンパク、ビタミン、栄養バランス野菜

ガーリックトースト

食欲そそるニンニクの香りとコク、カリッとした絶妙な調和

コシャオン（牛モモ）

柔らかい赤身肉 肉本来の濃い味わい

The BUTCHER'S CHURRASCO

20-VARIETY CHURRASCO DINNER

(2-HOUR TIME LIMIT; LAST ORDER 90 MINUTES BEFORE CLOSING)

WE WILL SERVE THEM AS THEY ARE GRILLED. WE PROVIDE TWO TYPES OF SAUCES: A SOY SAUCE-BASED SAUCE AND A TANGY ONION SAUCE. PLEASE HELP YOURSELF AS DESIRED.

<ADULT> **5,000YEN** (W/TAX 5,500YEN)

<UNDER ELEMENTARY SCHOOL AGE> **1,528YEN** (W/TAX 1,680YEN)

<3 YEARS OLD AND UNDER> **0YEN** (W/TAX 0YEN)

Our churrasco is cooked in a custom-made oven. By searing the surface instantly with high-temperature (up to 350°C) far-infrared heat, we bring out a rich, savory aroma while locking in the meat's natural juices.

By identifying the optimal temperature range for each cut, our skilled grill masters carefully prepare each skewer one by one. This contrast of "crispy on the outside, juicy on the inside" is the grilling technique that Butcher Republic takes pride in.

Fontana Potatoes

A premium Belgian variety with a melt-in-your-mouth texture

Picanha (Rump Cap)

A rare cut yielding only 3 kg per cow

Linguica (Brazilian Sausage)

Crispy on the outside, juicy on the inside

Frango (Chicken Thigh)

A flavor you'll never tire of, marinated in lemon and pepper

Pão de Queijo

Originating in Brazil, this cheese bread has a chewy texture

Grilled Zucchini

Its unique texture is addictive

Grilled Eggplant

A popular vegetable with a melt-in-your-mouth texture

Ombro de Vaca (Beef Shoulder)

Rich, savory meat with a sweet, fatty depth

Costela de Porco (Pork Spare Ribs)

The juiciest cut - pairs perfectly with onion sauce

Coração (Chicken Heart)

A rare cut with a firm, springy texture

Abacaxi (Grilled Pineapple)

A classic churrasco dish, grill up there with the rump steak

Queijo (Grilled Cheese)

A hugely popular dish with a crispy exterior and a melt-in-your-mouth interior

Grilled Onions

Perfect as a side dish to savor their natural sweetness

Garlic Steak (Beef Shoulder)

Grilled to perfection with our original spice blend

Ombro de Porco (Pork Shoulder)

A tender cut with a perfect balance of meat and fat

Herb Chicken

Chicken marinated in over 10 spices with a hint of basil

Peixe Branco (White Fish)

White fish seasoned in a tandoori-style marinade

Broccoli

A low-calorie, high-protein vegetable packed with vitamins and nutrients

Garlic Toast

Garlic aroma and richness, perfectly balanced with a crispy texture

Coixão (Beef Round)

Tender lean meat with a rich, natural flavor

The BUTCHER'S CHURRASCO

ランチシュラスコ15種

裏面に記載のシュラスコをご用意しております。焼けたものから順番にご提供させていただきます。
2種類のソースをご用意しております。醤油ベースと酸味の効いた玉ねぎのソース、お好みでご利用ください。

< 大人 (90分制、70分ラストオーダー) > **4,072YEN** (税込 4,480YEN)

< 大人 (70分制、50分ラストオーダー) > **3,719YEN** (税込 4,090YEN)

< 小学生以下 > **1,528YEN** (税込 1,680YEN)

< 3歳以下 > **0YEN** (税込 0YEN)

当店のシュラスコは、特注の専用窯を使用しています。高温（最大350度）の遠赤外線
表面を一気に焼き固めることで、芳醇で香ばしい香りを引き出し、内部に旨味（肉汁）を
閉じ込めます。部位ごとに異なる最適な温度帯を見極め、熟練の焼き手が一本一本丁寧に
仕上げる。この「外はクリスピー、中はジューシー」なコントラストこそが、
ブッチャー・リパブリックが誇る火入れの技術です。

フォンタナ羊

ベルギー産最高級品種のとろける食感

ピッカーニャ（イチボ）

1頭からわずか3kgしかとれない希少部位

リングイッサ（ブラジリアンソーセージ）

皮はパリッと中はジューシー

フランゴ（鶏モモ）

レモンとペッパーで漬け込んだ飽きのこない味わい

ボンデケージョ

ブラジル発祥 もちもち食感のチーズパン

焼きズッキーニ

独特の食感がクセになる

焼きナス

人気の野菜 とろ〜り食感

コジャオン（牛モモ）or アルカトラ（ランプ）

柔らかい赤身肉 肉本来の濃い味わい

コステラデポルコ（豚バラスペアリブ）

最もジューシーな部位 たまねぎソースとの相性抜群

コラソン（鶏ハツ）

ぷりんとした食感の鶏の心臓部 希少部位

アバカシ（焼きパイナップル）

イチボに並ぶシュラスコの定番

ケージョ（焼きチーズ）

外はサクッと中はとろける大人気メニュー

ガーリックステーキ（牛肩ロース）

香ばしく焼き上げたオリジナルスライスグリル

ハーブチキン

10種以上のスパイスでマリネしたバジル香るチキン

オンブロデポルコ（豚肩）

肉と脂のバランスの良い柔らかな部位

The BUTCHER'S CHURRASCO

15-VARIETY CHURRASCO LUNCH

WE WILL SERVE THEM AS THEY ARE GRILLED. WE PROVIDE TWO TYPES OF SAUCES: A SOY SAUCE-BASED SAUCE AND A TANGY ONION SAUCE. PLEASE HELP YOURSELF AS DESIRED.

<ADULT(90 MINUTES TIME LIMIT;
LAST ORDER 70 MINUTES
BEFORE CLOSING)> **4,072YEN** (W/TAX 4,480YEN)

<ADULT(70 MINUTES TIME LIMIT;
LAST ORDER 50 MINUTES
BEFORE CLOSING)> **3,719YEN** (W/TAX 4,090YEN)

<UNDER ELEMENTARY SCHOOL AGE> **1,528YEN** (W/TAX 1,680YEN)

<3 YEARS OLD AND UNDER> **0YEN** (W/TAX 0YEN)

Our churrasco is cooked in a custom-made oven. By searing the surface instantly with high-temperature (up to 350°C) far-infrared heat, we bring out a rich, savory aroma while locking in the meat's natural juices.

By identifying the optimal temperature range for each cut, our skilled grill masters carefully prepare each skewer one by one. This contrast of "crispy on the outside, juicy on the inside" is the grilling technique that

Butcher Republic takes pride in.

Fontana Potatoes

A premium Belgian variety with a melt-in-your-mouth texture

Picanha (Rump Cap)

A rare cut yielding only 3 kg per cow

Linguiça (Brazilian Sausage)

Crispy on the outside, juicy on the inside

Frango (Chicken Thigh)

A flavor you'll never tire of, marinated in lemon and pepper

Pão de Queijo

Originating in Brazil, this cheese bread has a chewy texture

Grilled Zucchini

Its unique texture is addictive

Grilled Eggplant

A popular vegetable with a melt-in-your-mouth texture

Coixão (Beef Round) or Alcatra (Rump)

Tender lean meat with a rich, natural flavor

Costela de Porco (Pork Spare Ribs)

The juiciest cut - pairs perfectly with onion sauce

Coração (Chicken Heart)

A rare cut with a firm, springy texture

Abacaxi (Grilled Pineapple)

A classic churrasco dish, right up there with the rump steak

Queijo (Grilled Cheese)

A hugely popular dish with a crispy exterior and a melt-in-your-mouth interior

Garlic Steak (Beef Shoulder)

Grilled to perfection with our original spice blend

Herb Chicken

Chicken marinated in over 10 spices with a hint of basil

Ombro de Porco (Pork Shoulder)

A tender cut with a perfect balance of meat and fat

DINNER DRINK

ソフトドリンクバー

ソフトドリンクバー飲み放題（2時間制、90分ラストオーダー）

ドリンクバーからお好きなドリンクがお代わりできます。

<セット>+1,164YEN（税込 1,280YEN）

<小学生以下>+500YEN（税込 550YEN）

<3歳以下>+0YEN（税込 0YEN）

アルコールドリンクバー

アルコールドリンクバー飲み放題（2時間制、90分ラストオーダー）

ドリンクバーからお好きなドリンクがお代わりできます。

<アルコール10種飲み放題セット>+1,819YEN（税込 2,000YEN）

<クラフトビール含む全ドリンク飲み放題>+2,273YEN（税込 2,500YEN）

システム上、メニュー表とモバイルオーダーにて税抜の価格が1円の相違がある場合がございます。
税込価格は相違ございません。



「#ブッチャーリパブリック」で投稿しよう！



DINNER DRINK

SOFT DRINK BAR

ALL-YOU-CAN-DRINK SOFT DRINK BAR

(2-HOUR LIMIT, LAST ORDER 90 MINUTES BEFORE CLOSING)

YOU CAN GET REFILLS OF YOUR FAVORITE DRINKS FROM THE DRINK BAR.

<SET>+**1,164YEN** (W/TAX 1,280YEN)

<UNDER ELEMENTARY SCHOOL AGE>+**500YEN** (W/TAX 550YEN)

<3 YEARS OLD AND UNDER>+**0YEN** (W/TAX 0YEN)

ALCOHOLIC BEVERAGE BAR

ALL-YOU-CAN-DRINK ALCOHOLIC BEVERAGE BAR

(2-HOUR LIMIT, LAST ORDER 90 MINUTES BEFORE CLOSING)

YOU CAN GET REFILLS OF YOUR FAVORITE DRINKS FROM THE DRINK BAR.

<SET OF 10 ALCOHOLIC BEVERAGES>+**1,819YEN** (W/TAX 2,000YEN)

<ALL DRINK INCLUDING CRAFT BEER>+**2,273YEN** (W/TAX 2,500YEN)

DUE TO SYSTEM LIMITATIONS, THERE MAY BE A 1-YEN DIFFERENCE
BETWEEN THE PRICES LISTED ON THE MENU AND
THOSE SHOWN ON THE MOBILE ORDERING APP (EXCLUDING TAX).
THE PRICES INCLUDING TAX ARE THE SAME.



POST USING THE HASHTAG #BUTCHERREPUBLIC!



LUNCH DRINK

ソフトドリンクバー

ソフトドリンクバー飲み放題（90分制、70分ラストオーダー）

ドリンクバーからお好きなドリンクがお代わりできます。

<セット>+800YEN（税込 880YEN）

<小学生以下>+500YEN（税込 550YEN）

<3歳以下>+0YEN（税込 0YEN）

アルコールドリンクバー

アルコールドリンクバー飲み放題（90分制、70分ラストオーダー）

ドリンクバーからお好きなドリンクがお代わりできます。

<アルコール10種飲み放題セット>+1,637YEN（税込 1,800YEN）

<クラフトビール3種飲み放題セット>+2,091YEN（税込 2,300YEN）

システム上、メニュー表とモバイルオーダーにて税抜の価格が1円の相違がある場合がございます。
税込価格は相違ございません。



「#ブッチャーリパブリック」で投稿しよう！



LUNCH DRINK

SOFT DRINK BAR

ALL-YOU-CAN-DRINK SOFT DRINK BAR

(90 MINUTES LIMIT, LAST ORDER 70 MINUTES BEFORE CLOSING)

YOU CAN GET REFILLS OF YOUR FAVORITE DRINKS FROM THE DRINK BAR.

<SET>+**800YEN** (W/TAX 880YEN)

<UNDER ELEMENTARY SCHOOL AGE>+**500YEN** (W/TAX 550YEN)

<3 YEARS OLD AND UNDER>+**0YEN** (W/TAX 0YEN)

ALCOHOLIC BEVERAGE BAR

ALL-YOU-CAN-DRINK ALCOHOLIC BEVERAGE BAR

(90 MINUTES LIMIT, LAST ORDER 70 MINUTES BEFORE CLOSING)

YOU CAN GET REFILLS OF YOUR FAVORITE DRINKS FROM THE DRINK BAR.

<SET OF 10 ALCOHOLIC BEVERAGES>+**1,636YEN** (W/TAX 1,800YEN)

<ALL DRINK INCLUDING CRAFT BEER>+**2,091YEN** (W/TAX 2,300YEN)

DUE TO SYSTEM LIMITATIONS, THERE MAY BE A 1-YEN DIFFERENCE
BETWEEN THE PRICES LISTED ON THE MENU AND
THOSE SHOWN ON THE MOBILE ORDERING APP (EXCLUDING TAX).
THE PRICES INCLUDING TAX ARE THE SAME.



POST USING THE HASHTAG #BUTCHERREPUBLIC!

