

The BUTCHER'S CHURRASCO

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）の遠赤外線ですべて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

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（トリモモ）

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

オンブロデオイ（牛肩ロース）

肉の濃厚な旨味と脂の甘いコク

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）

ふりんとした食感の鶏の心臓部 希少部位

アパカシ（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

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

ガーリックトースト

食欲そそるニンニクの香りコク、カリッとした絶妙な調和

アルカトラ（牛モモ）

柔らかい赤身肉 肉本来の濃い味わい

DINNER

17:00 - 23:00

シュラスココース

ディナーシュラスコ20種 (2時間制、90分ラストオーダー)

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>4,545YEN (税込 5,000YEN)

<小学生以下>1,636YEN (税込 1,800YEN)

<3歳以下>0YEN (税込 0YEN)

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>+454YEN (税込 500YEN)

<単品>1,090YEN (税込 1,200YEN)

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>+1,818YEN (税込 2,000YEN)

<クラフトビール3種飲み放題セット>+2,272YEN (税込 2,500YEN)



The BUTCHER'S CHURRASCO

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）の遠赤外線ですべての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

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（トリモモ）

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）

肉の濃厚な旨味と脂の甘いコク

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）

ふりんとした食感の鶏の心臓部 希少部位

アパカシ（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

香ばしく焼き上げたオリジナルスパイスグリル

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

アルカトラ（牛モモ）

柔らかい赤身肉 肉本来の濃い味わい

LUNCH

11:00 - 17:00

シュラスココース

ランチシュラスコ15種 (90分制、70分ラストオーダー)

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>3,454YEN (税込 3,800YEN)

<小学生以下>1,636YEN (税込 1,800YEN)

<3歳以下>0YEN (税込 0YEN)

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>+454YEN (税込 500YEN)

<単品>1,090YEN (税込 1,200YEN)

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>+1,636YEN (税込 1,800YEN)

<クラフトビール3種飲み放題セット>+2,090YEN (税込 2,300YEN)



PLATE MENU

11:00 - 23:00

ミートプレート ベルジャンフリッツ・サラダ付き

シュラスコミート4種のコンボプレート
(牛・豚・鶏・ソーセージ)

2,200YEN (税込 2,420YEN)

シュラスコミート2種
のコンボプレート (豚、鶏)

1,890YEN (税込 2,079YEN)

ブッチャーミートカレー

1,680YEN (税込 1,848YEN)

フェイジョアード

(ブラジルの定番料理 肉と豆の煮込み)

1,490YEN (税込 1,639YEN)



アラカルト

グリーンサラダ 彩り野菜ドレッシング

1,220YEN (税込 1,342YEN)

フォンタナ芋のベルジャンフリッツ
トリュフマヨネーズ&ケチャップ

890YEN (税込 979YEN)



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>+800YEN (税込 880YEN)

<単品>1,090YEN (税込 1,200YEN)

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。

17時以降は、お席代として1名様につき440円を頂いています。



「#ブッチャーリパブリック」で投稿しよう！

