

ALEGRIA

LUNCH MENU



平日ランチメニュー (11:30~14:00)



ミックスプレート
¥1,000 (税込)

シュラスコ専用のオーブンでじっくりと焼き上げたビーフ、ポーク、チキンが一度に楽しめる贅沢プレート



ビーフプレート
¥1,000 (税込)

アメリカ産アンガス牛使用、特製ソースと絡めてミディアムレアで。



ビッカーニャプレート
¥1,300 (税込)

シュラスコの代名詞イチボを存分に堪能出来る贅沢メニュー。



期間限定メニュー
¥1,000~ (税込)

週替わりでシェフのおすすめを提供。シュラスコレストランならではの肉肉ランチ。※価格は週毎に変更。



シュラスコランチ
¥1,200 (税込)

シュラスコを気軽に楽しめるバラエティランチ。イチボを始め多種多様にお楽しみ頂けます。



カレーランチ
¥800 (税込)

シュラスコレストランの自慢のお肉たっぷりのじっくり煮込んだ特製カレーランチ



シュラスコ食べ放題ランチ
¥3,300 (税込)

「シュラスコ15種食べ放題+

ボンデケージョ、サラダ、特製煮込みカレー付き」

- ・ソフトドリンク飲み放題970円
- ・アルコール飲み放題 2,170円

Menu

ALEGRIA course

2Hour 5,200yen (税込5,720yen)

こだわり食材の一口スープ

和牛のカルパッチョ

ALEGRIA特製バーニャカウダ

チェリートマトのピクルス

ウニとイクラの小どんぶり

季節のジェラート2種類

ALEGRIA churrasco

2Hour 4,200yen (税込4,620yen)

20種類のシュラスコ食べ放題

ボンデケージョ/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。

飲み放題プラン

Soft drink Free 880yen (税込968yen)

Standard Free 1,980yen (税込2,178yen)

Premium Free 2,800yen (税込3,080yen)

Churrasco Lunch

2Hour 3,000yen (税込3,300yen)

15種類のシュラスコ食べ放題

ボンデケージョ/サラダ/特製煮込みカレー

+330yen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。



アルカトラ (ランプ)
牛ももの豪快な肉塊。
かみしめるほど癖になるメニュー。



ペッパーステーキ
(スペアリブ)
脂身と赤みのバランスの良い部位。
玉ねぎとビーマンの野菜とご一緒に。



ベイクドポテト
バターで味付けしたほくほくポテト。



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。



オニオン
風味豊かなソースに漬け込み
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。



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。



ベーコンチーズ
とろりととろけるチーズを
ベーコンで巻き上げた隠れ人気メ
ニュー。



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)
ポークの肩にあたる部位。
キメ細やかで柔らかな肉質。



コラソン (鶏ハツ) ★
鶏の心臓部分。
ふりふりした食感が楽しめる部位。



カルネイロ (ラム) ★
ジビエ代表のラム
独特の臭みを自家製スパイスで程よい香りに。



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。



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。



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。



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

ALEGRIA Original

スピリット × 柑橘のお肉によく合うカクテル

680

すだちのジントニック

ライムの代わりにすだちを絞った爽やかな香りのジントニック

アレグリアハイボール

ゆずの香りと蜂蜜の甘みに生姜が効いたスパイシーなハイボール

自家製モスコミュール

生姜と砂糖を漬込んだウォッカにライムを絞ったモスコミュール

モヒート

ミントの香りを抽出し、厳選シロップとラム酒を配合した爽快感のあるモヒート

テキーラサンライズ

ジューシーなオレンジの甘味とオレンジピールの程よい苦味を感じるテキーラサンライズ

High ball

超炭酸 角ハイボール 550

コーラハイボール 660

ジンジャーハイボール 660

Japanese Gin 680

翠ソーダ

翠ジンジャー

翠トニック

翠コーク



Beer

プレミアムモルツ “香るエール” 750

オールフリー（ノンアルコール） 660

シャンディーガフ 750

Non alcohol 440

オレンジ

グレープフルーツ

パインジュース

ウーロン茶

アイ스티ー

アイスコーヒー

コーラ

ジンジャーエール

炭酸水（無糖）

Wine & Sangria & Bubbles

ハウスワイン 赤・白 550

スパークリングワイン 720

ミモザ 750

キールロワイヤル 750

自家製サングリア 赤・白 660

スプリッツァー 660

キティ 660

カリモチョ 660

Shochu

ウーロンハイ 550

紅茶ハイ 550

緑茶ハイ 550

プレーンサワー 630

レモンサワー 630

COCKTAILS!

ALL 720

Liqueur

お好きな組み合わせでご注文ください。

Cassis

カシス

Peach

ピーチ

Litchi

ライチ

Malibu

マリブココナッツ

Soda

ソーダ

Tonic

トニック

Coke

コーラ

Ginger ale

ジンジャーエール

Oolong Tea

烏龍茶

Green Tea

緑茶

Tea

紅茶

Orange

オレンジ

Grapefruit

グレープフルーツ

Pine

パイン

Spirits

Gin

ジン

Tequila

テキーラ

Vodka

ウォッカ

Rum

ラム

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

テコニック

テキーラコーク

テキーラパイン

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

キューバリバー

ラムバック

ラムトニック

PREMIUM DRINK MENU

COCKTAIL

ワインクーラー 770

アメリカンレモネード 770

カイピリーニャ 880

カイピロスカ 880

バジータ・デ・ココ 990

ピニャコラーダ 990

ロングアイランドアイ스티ー 990

WHISKY

ALL 770

知多

マッカラン

ラフロイグ

グレンフィディグ

JUICE

ALL 550

グァバ

クランベリー

マンゴー

ガラナ

BOTTLE WINE

ワインリストをご覧ください。

Wine List

フォルタン リトラル カベルネ・ソーヴィニオン

熟したブラックチェリーやカシスリキュールを思わせる甘い香り、まろやかな果実味と穏やかな酸味を、豊かなタンニンが支える、クリーンで厚みのある味わいの赤ワインです。

Red
3,200

タヴェルネッロ オルガニコ ベッコ 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

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

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奏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)にご対応した、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みフルボディワイン。

Red
5,500

フォルタン リトラル ソーヴィニオン・ブラン

桃やパイナップルのような甘い香りに、グレープフルーツを思わせる爽やかな酸味。熟したまろやかな果実感を柑橘の皮のようなほろ苦さが優しく引き締める、フレッシュな辛口白ワインです。

White
3,200

タヴェルネッロ オルガニコ ベッコ トレッピアーノ

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 ロマーニャ トレッピアーノ

ふんわりとした白い花や甘い玉林りんご、やわらかな白桃などを連想させる穏やかでソフトな香り、やさしい果実味と、まろやかな酸味。ほんのりとした果実の甘さが心地よい、軽やかなチャーミングな食中酒です。

White
5,000

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グヴェルトツラミネールを加えた完全熟した果実感とまろやかな味わいの特長のもっちりボディの濃い旨みワイン。

White
5,500

Champagne

モエ・エ・シャンドン ハーフボトル

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
5,800

価格は税抜き価格です。別途消費税がかかります。

ALEGRIA desert menu ALL 300 YEN

クラシックガトーショコラ



濃厚でしっとりとしたクラシカルなショコラケーキ。オレンジピールとの相性抜群。

林檎のタルト ノルマンディー風



前広えのある林檎の食感にバターとミルクを合わせ焼き上げた温かい優しいタルト。シナモンの香りが良く合います。

アフォガード



バニラの甘い香りとコーヒーの苦味を同時に楽しめる大人なアイス。「溺れる」という意味をもつイタリア発祥のドルチェ。

カッサータ



リコッタチーズを使いナッツやドライフルーツを混ぜ、冷やし固めたイタリアシチリア島発祥のアイスケーキ。食感や香りが楽しくなります。