



CHURRASCARIA

BRAZILIAN GRILL

\$55 per person cover charge



SOUP & SALADS

Lobster Bisque, Mixed Green Salad, Caesar Salad, Tabbouleh Salad, Couscous Salad, Potato Salad, Roasted Peppers



ANTIPASTO

Calabrese Salami, Prosciutto, Roasted Eggplant, Pickled Vegetables, Roasted Garlic, Olives, Cornichons, Capers, Pipeline Onions, Artichoke Hearts, Peppadew Peppers, Pepperoncini, Hearts of Palm

MEAT & POULTRY



Picanha Steak*

Filet Mignon*

Beef Ribs

Barbecued Pork Ribs

Parmesan-Crusted Pork

Brazilian Sausage

Chicken Breast bacon-wrapped

Parmesan Drumettes

Leg of Lamb

Lamb Chops*

Roasted Pineapple

SEAFOOD

Assorted Sushi*, Smoked Salmon*, Shrimp Salad, Red Onion Ceviche*



Brazilian Cheese Bread is served with all meats, poultry and seafood

SIDES

Garlic Mashed Potatoes



Brazilian Baked Beans



Jasmine Rice



Sautéed Mushroom Ragout



*Public Health Advisory: Consuming undercooked or raw meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

CHURRASCARIA DESSERTS & DRINKS



DESSERTS

- Brazilian Carrot Cake
- Rice Pudding
- Papaya Cream

BAR MENU



CAIPIRHINHAS 14

- Classic** - Cachaca, lime, simple syrup
- Spicy** - Cachaca, Mezcal, pineapple juice, lime juice, honey syrup, ginger syrup, cayenne pepper
- Strawberry Basil** - Cachaca, strawberries, basil, lemon, simple syrup
- Pineapple Mint** - Cachaca, pineapple, mint, simple syrup

COCKTAILS WITH A BRAZILIAN TWIST 15

Brazilian Margarita

Cachaca, Cointreau, lime juice

Rio Cosmo

Cachaca, Cointreau, cranberry juice, lime juice

Coconut Batida

Cachaca, cream of coconut, milk, simple syrup

Brasilia Madras

Cachaca, orange, cranberry juice

WINE SELECTION

	glass	bottle
Canyon Road Chardonnay	11	42
Catena 'High Mountain Vines' Malbec	11	50
Conundrum White Blend	17	67
Belle Glos Pinot Noir	20	82
Caposaldo Moscato		46
Honig Sauvignon Blanc		67
Decoy Chardonnay		62
Gerard Bertrand 'Cotes des Roses' Rose		50
Meomi Pinot Noir		62
Spellbound Petite Sirah		50

Sail Safe. Please drink responsibly. Our staff may request ID to verify age. An 18% service charge will be added to each check. Your check may reflect an additional tax for certain ports or itineraries. All marks are registered trademarks of their respective companies. Beverage Packages may not be shared or transferred and have specific limitations and restrictions.

シュラスカリ亞

ブラジリアン・グリル

カバーチャージ(席料)お一人様\$55

— CHURRASCARIA —
BRAZILIAN GRILL
\$55 per person cover charge



スープとサラダ

ロブスタービスク Bisque,

ミックス・グリーンサラダ Mixed Greens, シーザーサラダ Caesar,
タブーリ(パセリ)サラダ Tabbouleh, クスクスサラダ Couscous,
ポテトサラダ Potato Salad, 焼きピーマン Peppers



前菜

Antipasti カラブレーゼ・サラミ, プロシュート, 焼き茄子,
野菜のピクルス, ローストガーリック, オリーブ,
きゅうりのピクルス, ケイパー, 玉ねぎ, アーティチョーク,
ペッパデュー・ペッパー, ペペロンチーニ, ヤシの芽



お肉

寿司盛り合わせ* Sushi, スモークサーモン* Salmon,
エビサラダ Shrimp, 赤タマネギのセビーチェ* Ceviche



全てのお肉やシーフードに
ブラジリアン・チーズパンが
添えられています

お肉

ピッカーニャ(イチボ)* Picanha

フィレミニョン(ヒレ肉)* Filet Mignon

牛バラ肉 Beef Ribs

バーベキュー・ポーク(豚肉)リブ
Pork Ribs

豚ロースのパルメザンチーズ焼き
Parmesan-Crusted Pork

ブラジリアン・ソーセージ Sausage

鶏むね肉のベーコン巻 Chicken

鶏もも肉パルメザン焼き Drumettes

仔羊もも肉 Leg of Lamb

ラムチョップ* Lamb Chops

パイナップル Pineapple

サイドディッシュ



ガーリック・マッシュポテト
Mashed Potatoes



ブラジル風ベイクドビーンズ
Brazilian Beans



ジャスミンライス
Jasmine Rice



キノコのラグーソテー
Mushroom Ragout

*公衆衛生上の注意事項: 加熱が不十分な、または生の肉類、鶏肉、魚介類、貝類、卵の摂取は、特定の病状がある場合、特に食中毒のリスクを高める可能性があります。

シュラスカリ亞 DESSERTS & DRINKS



デザート

ブラジル風キャロットケーキ Carrot Cake

ライス・プディング Rice Pudding

パパイヤクリーム Papaya Cream

ドリンクメニュー



ドリンクメニュー \$14

クラシック - カシャッサ、ライム、シロップ Classic

スパイシー - カシャッサ、メスカル、
パイナップルジュース、はちみつ、
ジンジャーシロップ、カイエンペッパー (唐辛子) Spicy

ストロベリー・バジル - カシャッサ、
いちご、バジル、レモン、シロップ Strawberry Basil

パイナップル・ミント - カシャッサ、
パイナップル、ミント、シロップ Pineapple Mint

ブラジル風カクテル \$15

ブラジリアン・マルガリータ Brazilian Margarita
カシャッサ、コアントロー、ライムジュース

リオ・コスモ Rio Cosmo
カシャッサ、コアントロー、クランベリージュース、
ライムジュース

ココナッツ・バチーダ Coconut Batida
カシャッサ、ココナッツクリーム、牛乳、シロップ

ブラジリアン マドラス Brasilia Madras
カシャッサ、オレンジ、クランベリージュース

ワイン

	グラス	ボトル
キャニオン・ロード シャルドネ Chardonnay	11	42
カテナ・ハイマウンテン ヴァイン マルベック Malbec	11	50
コナンドラム ホワイトブレンド White Blend	17	67
ベル・グロス ピノ・ノワール Pinot Noir	20	82
カポサルド モスカート Moscato		46
ホーニッグ ソーヴィニヨン・ブラン Sauvignon Blanc		67
デコイ シャルドネ Decoy Chardonnay		62
ジェラール・ベルトラン コート・ド・ローズ ロゼ Rose		50
メイオミ ピノ・ノワール Meiomi Pinot Noir		62
スペルバウンド プティ・シラー Petite Sirah		50

安全にご乗船いただくために、アルコールはご自身の責任でお飲みください。年齢確認のため、スタッフが身分証明書の提示を求める場合があります。
各会計に18%のサービス料が加算されます。港や旅程によっては、お会計に税金が加算される場合があります。

すべてのマークは各社の登録商標です。

ビバレッジ・パッケージは共有または譲渡することができず、制限および制約があります。