

## さらん餐 お食事メニュー (価格は税抜価格になります)

### ■ 焼肉 (牛)

#### ランプステーキ ￥2000- 税別

飛騨牛A5等級のランプ肉 約100g  
柔らかい赤身の厚切りステーキです  
岩塩とおろしポン酢でご提供いたします

#### ハネシタ ￥2200- 税別

#### ハネシタ (ハーフ) ￥1200- 税別

別名ザブトン 最高級黒毛和牛A5使用  
肉々しい食感と旨味がありトロける柔らかさです  
タレか岩塩をお選び下さい

#### 特上カルビ ￥1600- 税別

#### 特上カルビ (ハーフ) ￥850- 税別

最高級黒毛和牛A5等級三角バラ  
カルビの王様、三角バラの特上部位  
タレか岩塩をお選び下さい

#### 上カルビ ￥1200- 税別

#### 上カルビ (ハーフ) ￥650- 税別

最高級黒毛和牛A5・A4クラス三角バラ  
タレか岩塩をお選び下さい

#### 中落ちカルビ ￥1200- 税別

通称ゲタカルビ 最高級黒毛和牛A5・A4クラス  
あばらのお肉、脂肪と良質の肉質が折り重なった部位です  
さらん餐では厚切りのまま筋切りシタレに揉み込み提供します  
表面がカリカリになるくらい焼いて召し上がってください

#### さらん餐食べ比べカルビ3種盛り ￥1650- 税別

さらん餐自慢のカルビハーフサイズ(約50g)3種盛りです  
特上カルビ + 上カルビ + 柔らかか並みカルビ  
ぜひ食べ比べてください

#### ネギ塩牛タン ￥1000- 税別

特製ネギ塩薬味を別皿でお付けいたします  
牛タン塩焼きにネギ薬味を乗せて召し上がってください

#### 牛タン ￥900- 税別

付けダレはレモンダレになります  
塩ゴマ油ダレをご希望の方はお申し付けください

#### 牛上ミノ ￥850- 税別

サクサクとした食感と独特の旨味が人気です

#### ロース ￥800- 税別

#### カルビ ￥700- 税別

とても柔らかい食感のカルビです

#### ハラミ ￥700- 税別

#### 牛ホルモン マルチョウ ￥700- 税別

牛の小腸、脂が乗ったジューシーなホルモン

#### 牛ホルモン シマチョウ ￥700- 税別

牛の大腸、通称テッチャン

#### 牛レバー ￥700- 税別

### ■ 焼肉 (豚)

#### ネギ塩豚トロ ￥700- 税別

特製ネギ塩薬味を別皿でお付けいたします  
豚トロ塩焼きにネギ薬味を乗せて召し上がってください

#### 豚トロ ￥600- 税別

特製しょうゆ揉みダレでのご提供になります

#### 豚カルビ ￥500- 税別

#### 豚生上ホルモン ￥500- 税別

さらん餐自慢の生ホルモン 通称トンチャン(名古屋)  
他ではなかなか食べられません

#### 豚心臓 ￥500- 税別

#### 豚こぶくろ ￥500- 税別

### ■ 焼肉 (その他)

#### ネギ塩鶏せせり ￥600- 税別

特製ネギ塩薬味を別皿でお付けいたします  
せせり塩焼きにネギ薬味を乗せて召し上がってください

#### 鶏せせり ￥500- 税別

特製しょうゆ揉みダレでのご提供になります

#### かしわ ￥400- 税別

#### いか ￥400- 税別

#### あらびきソーセージ (2本) ￥300- 税別

#### さらん餐特製 生ハムユッケ ￥750- 税別

北海道産の牛モモ生ハムをユッケにアレンジしました

#### センマイ刺 ￥650- 税別

### ■ 焼肉のお供

#### 焼き野菜盛り ￥400- 税別

#### サンチュ (生野菜盛り) ￥400- 税別

#### さらん餐バーニャカウダ (韓国風) ￥350- 税別

スティック野菜です  
韓国スタイルのソースで召し上がってください

#### オニオンスライス ￥300- 税別

焼肉にベストマッチの付け合せ!

#### にんにくホイル焼き ￥250- 税別

#### 白髪ネギ薬味 ￥250- 税別

#### ネギ塩薬味 ￥100- 税別

※ おろしにんにく、トウガラシなど、ご希望される方はお申し付けください。