

さらん餐 お食事メニュー (価格は税抜価格になります)

■ ごはんもの

ライス	¥150
ライス大盛り	¥200
お茶漬け (しゃげ、梅 からお選び下さい)	¥350
おにぎり (2個) (しゃげ、梅 からお選び下さい)	¥350
さらん餐特製 ビビンバ (スープ付き)	¥700
さらん餐特製 キムチチャーハン (スープ付き)	¥700

■ タン (スープ)

味噌汁 (赤だし)	¥250
卵スープ	¥250
ミヨク (ワカメのスープ) (ワカメがタップリ入った韓国の健康スープ)	¥400
プゴク (ほしたらのスープ) (韓国の健康スープ、美容にも良いと言われてます)	¥500
ユッケジャン	¥800

■ チゲ (韓国のおかず土鍋料理)

さらん餐特製 キムチチゲ	¥700
さらん餐特製 テンジャンチゲ (濃厚なみそのチゲです)	¥700
さらん餐特製 スンドゥブチゲ (豆腐のチゲ、辛いチゲになります)	¥700

■ 一品料理

さらん餐キムチボッサム (茹でた豚肉をキムチと一緒に食べてください)	¥900
さらん餐チャプチェ (韓国のはるさめ料理)	¥700
さらん餐豚キムチ (豚バラとキムチ炒め)	¥700
ヘムルパジョン (海鮮ネギチヂミ)	¥600
ペインポソプッチムゲ (えのきのチヂミ)	¥500
ケランチム (韓国の茶わん蒸し風 卵料理)	¥500

■ 日替わり 料理、スープ

各種日替わり料理はお尋ねください
(店内、黒板メニューもご確認ください)

■ デザート

さらん餐特製 あんにんデザート (数量限定です)	¥300
アイスクリーム (バニラ、チョコバニラ、抹茶 からお選び下さい)	¥200

■ ミッパンチャン サービス (3種盛り)

日替わり、韓国スタイルの無料付け出し
(おかわりは¥300)

※ さらん餐の焼肉ダレは全て自家製です。

焼肉精見園で約30年守り続け、培ってきた味です。
さらん餐のお肉は、さらん餐の自家製ダレに相性がよく、
もみ込んで鉄網で焼いておいしくいただけるお肉、また
お手頃なお肉を厳選してご提供させていただいております。
おいしい焼き方や食仕方など、なんなりとお尋ねください。

※ さらん餐の焼肉は1人前約100gと、しっかりとした
盛りでご提供させていただいております。

※ 各種ご宴会・パーティーのオーダーメイドコースについて

ご予算、ご希望に応じたコースメニューをご提案させていただきます。
精一杯ご希望に応じます。
オーダーメイドコースご利用の場合10%Off!!!
オーダーメイドコースはお料理のみとなります。
追加オーダー、ドリンクオーダーは当日承ります。
事前予約のみのご利用となります。
お気軽にお問合せください。



焼肉・韓国料理酒家 **さらん餐**
Korean Food & BBQ Restaurant **SARANSAN**

一宮市千秋町芝原字中道
☎ 0586-85-5755
<http://saransan.com>