

さらん餐 セットメニュー

(価格は税抜価格になります)

- さらん餐のセットメニューは、2～4名様向けのセットです。
- 大変お得なセットとなっております。迷ったらまずセットメニューをお試しください。
- 焼肉類は、各1人前約100gとしっかりとした盛りでご提供いたします。
- 追加オーダー、ドリンクオーダーは別途承ります。
- 4月1日よりセットメニューを改定いたしました。新しいセットもございます。ぜひご利用ください。

■ さらん餐 サンギョブサルコンビセット

¥4600- 税別

■ 特選 サンギョブサルコンビセット

- 前菜焼肉2種盛り
ネギ塩豚トロ、ネギ塩鶏セセリ
- サンギョブサルセット (2人前)
豚バラ肉 300g
サンチュ盛り、白髪ねぎ、にんにくホイル焼き、等 生野菜、薬味野菜がセットになります。
- セット料理
白菜キムチ、ミックスサラダ、チャプチェ、ヘムルパジョン (海鮮ネギチヂミ)

■ さらん餐 サンギョブサルセット

¥2400- 税別 (2人前)

■ サンギョブサルセット

- サンギョブサルセット (2人前)
豚バラ肉 300g
サンチュ盛り、白髪ねぎ、にんにくホイル焼き、等 生野菜、薬味野菜がセットになります。
- 単品追加
豚バラ肉 100g --- ¥500-
サンチュ (生野菜盛り) --- ¥400-
白髪ネギ薬味 --- ¥250-
にんにくホイル焼き --- ¥250-

さらん餐のサンギョブサル おすすめ食仕方

さらん餐のサンギョブサルは、オーソドックスなスタイル、王道のスタイルでご用意しております。韓国で最も愛される焼肉のスタイルを、ぜひお試しください。

サンギョブサル おすすめ食仕方

1. 豚バラ肉をロースターで油を落としながら焼く。
 2. お好みの薬物を、適当な大きさにチギッて手のひらに置く。
 3. 焼いた豚バラ肉を、ゴマ油塩ダレにつけて葉っぱの上に乗せる。
 4. サムジャン (付け味噌) を適量乗せる。(お好みで)
 5. 白髪ネギの和え物を適量乗せる。(お好みで)
⇒ 葉っぱに包んで食べてください。
 6. お好みで焼いたにんにくをトッピング! (店長は生焼きくらいが大好きです。)
 7. 少しのごはんを一緒にくるんでもOK!
 8. キムチを焼いてトッピングするのもよし!
- ☆ 付け合せのスティック野菜は、箸休めにサムジャン (付け味噌) でポリポリいってください。



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4
☎ 0586-85-5755
<http://saransan.com/>