



極・焼肉 さらん餐

- さらん餐 店主の金田です。ご来店いただき誠にありがとうございます。
- ご利用されるすべての皆様が、楽しく気持ちの良いご飲食のひとつを過ごされますことを願います。

- 焼肉と韓国料理のストロングスタイル(正統系)を目指し、良いものをおいしく適正な価格でご提供できるよう、わたくし金田が厳選した食材の数々と、それぞれの味をお楽しみいただけたら幸いです。
- さらん餐自家製の焼肉ダレは、基本3種類です。
赤身肉系を味付けするしょうゆベースのダレ、内臓肉系を味付けするミソベースのダレ、焼肉の付けダレです。
お肉の味を邪魔しなく、また引き立たせる、たくさん食べてもどくならない自慢のダレです。
基本的にご提供前に、自家製ダレと直前に加える調味料(秘伝です)を、お肉に揉みこみご提供します。
お口にあえば幸いです。ダレ味付け無しをご希望の方、岩塩でご提供しますので、お申し付けください。
- さらん餐の焼肉は、1人前多めの約100gです。(部位により前後します。)
部位毎、焼いた時においしく食べられるちょうど良いカット、サイズ、状態、そして適正な量を優先してます。
- さらん餐では、基本的に焼肉食材を、ご注文いただいてから手切りカットいたします。
混雑時にはお時間のかかる場合がございます。ご了解ください。
- メニューにないもの、おすすめ等、店内の黒板メニューもご覧ください。
- 紙ナプキンや、肉切りバサミ、が必要な方は、お申し付けください。
- 付けダレにトッピングする、おろしにんにく、トウガラシ、をご希望の方はご要望ください。
- その他、ご要望ご質問などございましたら、なんなりとお気軽にお尋ねください。
- 週末など、混雑する日のご来店は、事前のご予約をお勧めします。
- お客様がひけた時は、早く閉店する場合がございます。遅い時間帯のご来店はご予約をお勧めします。
- 当店のお米は、国産米を使用しています。



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

営業時間 : 17:00-23:00 (L.O.22:30)
定休日 : 基本的に月曜日 (月曜祭日の場合営業 翌火曜日がお休み)
☎ 0586-77-2930 ニクサン マル!
HP : saransan.com
FB : facebook.com/saransansk