

## さらん餐 お食事メニュー 価格は税抜価格です

### ■ 豚 焼肉

トントロ 約100g ¥600- 税別

豚バラカルピ モチモチ豚三枚肉 約100g ¥550- 税別

ネギ塩トントロ 約100g ¥700- 税別

- トントロに特製ネギ塩薬味を別皿でお付けいたします
- 粗挽き塩コショウをふりかけてご提供します

### ■ 豚ホルモン ・ 内臓部位 類

豚生ホルモン 約120g ¥550- 税別

- トンチャン さらん餐名物のトンチャンです

豚コブクロ 約100g ¥650- 税別

- 昔ながらの正しく処理し味付けしたコブクロをぜひ

### ■ 焼肉 その他

鶏 せせり 約100g ¥600- 税別

鶏 かしわ 約100g ¥500- 税別

柔らかなイカ焼き 約120g ¥500- 税別

ラム チョップ 1本 70g-90g ¥800- 税別

- さらん餐特製、オリーブオイルダレでのご提供です

ネギ塩せせり 約100g ¥700- 税別

- せせりに特製ネギ塩薬味を別皿でお付けいたします
- 粗挽き塩コショウをふりかけてご提供します

あらびきソーセージ 2本 ¥400- 税別

さらん餐特製 生ハムユッケ ¥850- 税別

- 北海道産牛モモの生ハムを使用 超人気です

センマイ刺し ¥650- 税別

- 自家製の酢味噌ダレで召し上がってください

### ■ サムギョブサル 韓国で最も愛される豚バラ肉の焼肉スタイル

サムギョブサル 2人向けセット ¥2800- 税別

- 豚バラ三枚肉 約300g ・ 生野菜大盛り ・ 味付白ネギ薬味 ・ にんにくホイル焼き のセットになります
- サムジャン（韓国の付けみそ）と、塩ゴマ油ダレが、2セットつきます 追加は¥150- 税別
- 単品追加は、メニューからご注文ください
- 単品豚バラカルピをサムギョブサルで召し上がる場合は味付け無しでご提供します。お申し付けください

#### ■ サムギョブサル おすすめの召し上がり方

- ◆ 豚バラ肉をロースターで油を落としながら焼く。焼き加減はお好みで。焼きすぎ注意！
- ◆ にんにくホイル焼きは、ロースターの隅っこでホイルごと焼いてください。
- ◆ 生野菜類をお好みの大きさにちぎり手のひらに置く。手を洗ってくださいね。
- ◆ 焼けた豚バラ肉を塩ゴマ油ダレにつけて、生野菜の上に乗せる。
- ◆ お好みで、適量のサムジャンと白ネギ薬味をお肉の上に乗せる。
- ◆ お好みで、焼けたにんにくもトッピング。店主は生焼けをトッピングするのが大好きです。
- ◆ 包んで一気に一口でいってください。幸せになれること間違いありません！
- ◆ セットにはつきませんが、キムチや焼いたキムチ、ライスを適量一緒に包むのもお勧めです。

### ■ 焼肉のサイド

焼き野菜 盛合せ ¥650- 税別

- キャベツ、玉ネギ、ニンジン、なす、白ネギ、ししとう、6種類

生野菜 盛合せ ¥500- 税別

- サンチュとサニーレタス盛合せ サムジャンが付きます

焼き野菜 単品 ¥350- 税別

- 単品は、上記以外のモノがあるときがあります お尋ねください

サンチュ ¥500- 税別

- 日本ではチシャバ サムジャンが付きます

にんにくホイル焼き ¥350- 税別

- ホイルごとロースターに乗せて焼いてください

味付白ネギ 薬味 ¥300- 税別

- ゴマ油と少しのトウガラシであえてます

オニオンスライス ¥350- 税別

- マヨネーズとポン酢をかけてご提供します

特製ネギ塩 薬味 ¥150- 税別

- きざみネギの塩ゴマ油ベースの特製味付けです

- わさび、しょうが、ソース、他 ご希望がございましたらお尋ねください。