

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

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

牛ハツ (牛心臓) ¥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

ラムチョップ ¥700- 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 ¥450- 税別

サンチュ (生野菜盛り) ¥450- 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。