

数量限定 テスト販売メニュー

■ 其のⅠ ブリスケカルビ ￥800— (税別)

試験販売のため、1人前 ￥800でご提供いたします。さらん餐仕様の1人前、約100gです。ブランドメニュー化予定ですが、その場合は1人前￥900予定です。ブリスケットという部位になりますが、前バラの部位のひとつで、一般的には**固い部分**とされています。世の中、柔らかいお肉がとにかく偉いと評価されています。要は価格が高い。でも、固いと言うと印象悪いのですが、**歯ごたえのある、噛みごたえのあるお肉も**、牛の等級や部位によっては、とてもおいしくいただけます。特にブリスケは、**カルビバラ肉の旨味がすごくあって、肉々しい食感の噛みごたえで、噛めば噛むほど味がある部位です。店主は大好き**です。しかも、柔らかいお肉に比べて**安い！** 固いと言っても、特上のカルビとかに比べればって話ですから、逆に、そのお味からすれば、相当な**コストパフォーマンス**を持つヤツとってください。さらん餐のブリスケは、黒毛和牛A5 A4の**最上級黒毛のブリスケ**を使用しています。この機会にどうぞお試しください。ちなみに、この部位、巻ではその固さを隠すため？ **薄切りカルビ**とかでご提供しているお店もありますが、さらん餐では、その本来の**噛みごたえや食感**をも味わっていただきたいので、**ある程度の厚み**で切り出して**ご提供**しています。

■ 其のⅡ タンシタ ￥700— (税別)

牛タンには**部位**があります。大きく分けて、タンモト、タン中、タン先、タン下、それぞれに、食感や旨味の違いがあるのですが、最もおいしいとされるのが、**タンモト**、要はタンの根もと部分で、タンの旨味が強く大変柔らかい部分になります。こちらは、**厚切り牛タン**としてご提供しています。**タン中**は薄切りでご提供する、通常の**牛タン**に使用します。**タンシタ**は、タンモトの下側にある部位で、比較的**赤身と脂身**がしっかりと別れていて、多少**歯ごたえ**のある部位になります。通常ですと、主にその見栄えや分量から商品としてご提供していません。主に**まかない**や常連様への**サービス**にしています。ですが、この部分、**赤見と脂身**がいい**塩梅**で、噛めば噛むほど牛タンの**旨味が強く**、なんともうまいのです。スタッフの**大好物**と化しています。この度、この**タンシタの個性**を味わっていただきたいと思い、**数量に限り**がありますがご提供させていただきます。さらん餐仕様での一人前 ￥700 **特価**です。**在庫の有無**はお気軽に**スタッフ**にお尋ねください。**売り切れ**の場合が多いので、その場合はご了承ください。