

## 期間限定 こだわりウンチク メニュー

さらん餐のこだわりメニューを期間限定お値打ち価格にて販売いたします！！  
さらん餐自慢のメニューをより多くの皆様にお試しいただきたい！

との思いから  
店主こだわりのウンチクを添えて（時間がありましたら読んでくださいね！）  
メニュー1品毎にウンチクありすぎて、、、  
とりあえずこういう形でご提供させていただきます。口下手なので。  
この機会にぜひご賞味いただけたらと思います。



■ 其のI ハネシタ ¥2200— ⇒ ¥2000—（税別）

**焼肉**は好きですか？ はい、大好きです（自分）。でも焼肉を食べる時、私思うのですが、その部位がどこのお肉で、どういうランクで、どういう特徴のお肉なのか？ はたまたどのような食仕方、焼き方がうまいのか、**理解**したうえで食した方が間違いなくおいしいと思うのです。特に**格別のお肉**の場合。人間には**知る**という喜びがあります。また**食す**という喜びがあります。これらの喜びが合わさった時、喜びは**新たなハーモニー**を奏でることと思うのです。すみません。おかげさで、、、話はそれますが、焼肉を食べる時、食べ合わせとして**キムチ**ってとても良いのです。キムチは発酵食品で、**乳酸菌**を多く含み、**消化**を助けたり、**代謝**がアップします。唐辛子の**カプサイシン効果**により、体を温めたり、脂肪燃焼促進も期待できます。余計なお世話だったらすみません。こんな**豆知識**って、食事の楽しみ方の一つだと思うのです。さて、**ハネシタ**って聞いたことありますか？ 昨今、巷で人気のハネシタ。通称**ザブトン**とも呼ばれます。肩甲骨をハネって言うと、そのシタにあるお肉ってことで**ハネシタ**。細かく言えば、呼び方や厳密な部位には諸説ありますが、よくある**説明分を引用**すると、【肩ロースとアバラ側のお肉の間に位置する部位で、ロース系統のお肉。ハネシタは中でも**ハイクラス**のロースとして取り扱われ、肉々しい**食感**なのに口どけが良く、**旨味**の中に肉の甘みがバランス良く備わった味わい。一頭から約3～4kgしかとれない大変**貴重な部位**。黒毛和牛の中で「一番の霜降り」の部位。とにかく柔らかいのが特徴。】こんな感じでしょうか。要は、**とにかく旨い**のです！ **ジューシー**なのです！ 食べ方は焼肉が一番お勧め。店主は**焼肉の王様**と思います。こんな**お肉**ちっちゃい頃食べたことなかったですから。さらん餐のハネシタは、**お牛様**のランクが最上級のモノです。A5ってランクつけされてるモノです。せっかくだから、説明します。A5ランクとは？ 牛肉のランクでA5が**最高品質**。A5とは、歩留等級がAで、肉質等級が5という意味です。**歩留等級「A」**は、牛一頭から得られる肉の量が普通よりも多いもの。(味とは関係ありません)**肉質等級「5」**は、霜降りの度合い、肉の色・光沢、肉の締まり具合とキメの細かさ、脂肪の色と質の4項目が、すべて**最高**のもの。A5っていうと、要は良いお肉様ということです。今回、期間限定、さらん餐仕様の一人前で**¥2000**でご提供いたします。基本は焼肉として、**6～8mm**程度に切り出してご提供していますが、厚切りがお好みの方、お申し付けください。分厚いステーキみたいに**厚切り**でお出しすることもできます。さらん餐自慢のタレを合せる**【タレ】**か、シンプルに岩塩だけで焼く**【塩】**をお選び下さい。