

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Ⅲ 中落ちカルビ ¥1200— ⇒ ¥1100— (税別)

焼肉の定番と言えど? やっぱ**カルビ**ですね。そもそもカルビって何? 韓国語では【あばら】を意味し、その周辺についている肉、いわゆる**バラ肉**のことを言います。余談ですが、韓国では、とても痩せた人を冗談で【カルビ】ってちやかしたりするんです。痩せてる人は**肋骨**(カルビ)が浮き出てるってことから来てるのですが、、言われれば気分を害する人もいますから使わないでくださいね。まずは**こちら**をご覧ください。

これ、**中落ちカルビ**って言います。下駄の下についてるモノの形から、**ゲタカルビ**って呼ばれてもいます。中落ちって言えば、**マグロ**ですよ。マグロの**背骨**にくっついてる身の部分をそぎ落としたモノが中落ちです。**濃厚**でしまった味が人気でしょうか。牛の中落ちカルビもそれにならって、肋骨の**骨と骨の間**にくっついてる部位になります。**牛骨**の近くの



お肉って旨いのです。赤身の美味しさと脂肪の旨味、また骨の旨味が合い重なった**至極**の部位です。**じゅわ〜つ!!**と広がるジューシーな肉汁がたまらない部位。良質の赤身と脂肪とスジが折り重なっていて、やや歯ごたえというか、独特の**食感**があります。なんと表現すれば良いのでしょうか。とても肉々しい、**ザお肉**って感じでしょうか。**ぷりっぷり**食感を味わっていただけます。また、霜降り抜群のトロける高級部位に比べて、意外に**サツパリ**していて、結構沢山食べてももたれないお肉と思います。**カロリー**も見た目ほど高くありません。そもそもカルビって言っても、いろんな部位、種類がありまして、さらん餐では、上カルビ、特上カルビは、**三角バラ**って部位を使用しています。**お牛様ランク**も黒毛和牛最上級品質の**A5**ってヤツです。三角バラって聞いたことありますか? 肩バラの中に含まれる。サシが入りやすい**バラの中の王様**。カルビの王様。一番旨い部分。第1~6肋骨の部分を切り出した形が**三角形**なので三角バラって呼びます。さらん餐の中落ちカルビは、この三角バラにくっついてる中落ち部分です。**特上中落ち**です。**貴重**な部位になります。さらん餐では、十分にお肉の旨味を味わっていただきたいので**切り方**にも拘っています。まるで原始時代のお肉のように厚く**ゴロン**と切り出し、さらん餐の自慢のタレがよく染み渡るよう、また、食感を出すため**スジ切り**してご提供しています。ゴロンとしたお肉を、表面の脂がややカリカリに焦げつくくらいに焼いて召し上がるのをお勧めします。中はとても**ジューシー**に焼きあがります。**旨みが凝縮**された部位の美味しさを、ぜひお試しください!!