

# シルクロード通信

平成21年6月号

発行日 平成 21年 6月1日

【発行者 株式会社ブライアンブルー】  
中央区北11条西14丁目 (011-746-8666)  
http://www1.brian-brew.com

焼肉と料理シルクロード  
電話 011-716-1129  
アイリッシュパブ ブライアンブルー  
電話 011-746-6696

## 【商品情報】

### 夏季限定焼肉コース 6月~8月

シルクロードの焼肉を存分にお楽しみ頂ける夏限定のプランです。暑い夏にはやっぱり焼肉とビールで乾杯!!

お一人様2,500円 4名様以上~要予約

【焼肉9種類】 :牛タン、和牛カルビ2種、塩ホルモンもち豚ロース、国産牛ハツ、比内地鶏セセリ産牛カルビ、サガリ

【サイド】: キムチ2種、おつまみキャベツ 季節の焼き野菜、ちよこつと冷麺、ライス

プラス1,500円で飲み放題付き  
なんと!プレミアムモルツ樽生も飲み放題!!

## 特製冷しラーメン始めました。

### ランチタイム限定商品

夏の定番メニュー  
普通.....650円  
大盛り... 750円  
ダブル... 850円

特製のタレがきめて、水菜やほうれん草、もやしなどの野菜もたっぷり使用してます。とってもヘルシー!!。

## 夏の鍋『ピリ辛鉄鍋』

シルクロード全スタッフが  
1,420円(2~3人前) 「うまい!!」と絶賛した夏の鍋

豚カルビ、豚ホルモン、若鶏 3種類のお肉が入っています。お野菜もたっぷり。残った汁でメのチーズ焼き飯!!  
シルクロード自慢の逸品です。

## 食べ放題プランご存知ですか?

2時間(ラストオーダー90分)4名様以上 要予約  
カルビ、サガリ、ホルモンなどのお肉が8種類  
さらにピビンバやキムチなどのサイドメニューも  
充実の食べ放題!!

食べ放題コース	食べ飲み放題コース
大人.....2,700円	大人.....4,200円
中高生...2,700円	中高生...3,150円
小学生...1,800円	小学生...2,100円

## 体育会学生や スポーツ少年団系に大人気。

## 【お得情報】

### 月末はシルクロードで 美味しい焼肉を!!

毎月25日から29日まで和牛フェアを開催しております。  
ワンランク上の和牛をお楽しみ頂けます。  
さらに29日肉の日にはハズレくじなしのスピードくじでお食事券をゲット  
最高一万円が当たります。

## 大好評今月のニクの日は 6月29日月曜日です。

### 【夏季限定焼肉コース】 500円割引券

飲み放題付き  
(4,000円→3,500円)  
※1組1回1枚全員有効  
※その他券、他サービス併用不可  
有効期限H21年8月末まで



irish pub

BRIAN BREW からのお知らせ

## 【ブライアンブルー桑園本店のお得情報】

### 夏季限定Aコース 6月~8月限定

料理7品+90分飲み放題付き  
要予約 4名様以上から お一人様 4,000円  
もちろんギネス、キルケニーも飲み放題!!

### お得情報 予約時に『シルク通信見たよ』で

Aコース4,000円⇒3,500円に  
さらに90分飲み放題が120分に

## 30名様以上~貸切できます。 3000円~

料理・お時間・ご予算など  
お気軽にご相談くださいませ。

中央区北11条西14丁目シルクロードビル2F  
電話 011-746-6696

## 栄養セミナー

### =豚肉を食べてスタミナUP=

豚肉には栄養ドリンク等に含まれている『ビタミンB1』が多く含まれていて、疲労を回復させる効果があると  
言われています。運動などで疲れた時や夏バテ防止  
にはぴったりの食材ですね。そして豚肉はにんにく、  
ニラ、玉ねぎなどと一緒に食べるとより『ビタミンB1』  
の吸収を助けるのでキムチ類との相性は抜群です。  
これからの暑い季節にはやっぱり焼肉(シルクロード)  
が一番!私は焼肉と言えばカルビなどの牛肉派ですが、  
夏には必ず豚カルビやイベリコ豚を食べてスタミナを  
つけて夏バテを防止しています。

ついこの食べ過ぎは胃に負担がかかるので

腹八分目も忘れずに

「監修」ブライアンブルー宮の森記念病院事業所  
管理栄養士 工藤

## 6月19日(金)はハヤシの日

特別価格にてご提供!! 11:30~15:00

ハヤシライス	400円	セットは+200円
大盛り	500円	サラダ、スープ、ドリンク付き
特盛り	600円	

## 新商品『カールスバーグ樽生』

デンマークのビールです。

パイント 700円  
ハーフパイント 400円



## ハッピーアワー 毎日17:00~19:00

樽詰ギネス、キルケニー1パイント  
900円→700円

樽詰カールスバーグ1パイント  
700円→500円

## 田中店長の簡単料理レシピ 旬の野菜を美味しく食べよう

### 『スイート冷しトマト』

＜材料＞  
トマト4個  
本みりん500cc  
水150cc

- ①、トマトの皮を湯むきます。
- ②、鍋に本みりんとみずを入れます  
①を入れ、火にかけます。
- ③、軽く沸騰したら火をとめます。
- ④、荒熱が取れたら、冷蔵庫で冷やします。
- ⑤食べる直前にバジルソースをかけて出来上がり。



## 美味しいトマトの選び方

へたがイキイキして、青くみずみずしいもの。また形が丸いものを選びましょう。へたに近い部分に茶色のひびやキズがあるものは味が落ちることが多いので注意しましょう。