

# シルクロード通信

平成22年10月号

発行日 平成 22年10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://www.brian-brew.com

スタッフブログもご覧下さい  
南3条店→



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

←シルクロード・ブライアンブルー

## ～新メニュー紹介～

### <1本サガリ>



一本の長いサガリに特製味噌ダレをからませた、焼ごたえ、食べ応えがある逸品です。

980円  
先行販売のお客様の声 ⇒ 『味噌がお肉にマッチしていてとても美味しいね』

### <和牛焼しゃぶ>



とりあえずうまい！  
さっと焼いて白髪ねぎを巻いて特製ポン酢おろしダレでお召し上がり

980円  
先行販売のお客様の声 ⇒ 『何枚でも食べれそう!』

## ～忘年会は焼肉コースで～

毎年大好評頂いております。忘年会コース。今年はお鍋付きコースや特選和牛付きコースなど3種類をご用意する予定でございます。出来上がり次第告知いたします。お楽しみに！忘年会の『ご予約は早目に』をオススメいたします。

### <ソー園サラダ> 450円



桑園カラーのグリーン野菜を中心としたチョレギサラダ特製塩ダレドレッシングと韓国のりが決めるサラダです。

### <特製チゲランチ> ランチタイム限定 880円



寒い日にはやっぱりチゲ！シルクロードの特製チゲです。甘辛味で何倍でもご飯が食べれます。

### <キッズプレート> ランチタイム限定 400円



ハヤシライスorキッズビビンバ  
唐揚げ、ウインナー、エビフライなど

# irish pub BRIAN BREW からのお知らせ

## 10月15日(金) 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  
サラダ、スープ、ドリンク付き

## ～アイリッシュ音楽の生演奏～

毎月 最終木曜日 20時～22時 **10月28日**  
ミュージシャンも着席し 飲みながら気軽に気ままに演奏するアイルランドの伝統的なパブでのワンシーンをブライアンブルーでもお楽しみいただけます。(もちろん無料です)

## ～秋の飲み会～

秋の夜長はブライアンブルーの美味しいビールで乾杯！

<秋限定特別プラン> お一人様**3,200円**  
2名様以上予約不要当日OK  
90分飲み放題付 もちろん樽詰ギネスとキルケニーも飲み放題  
おつまみ4品付き その他ウイスキー、カクテル等も含まれます

- ・ソー園サラダ
- ・ムール貝のマリネ
- ・セサリザンギ&チップス
- ・エスニックビーフカナッペ

## ～ランチタイムの新メニュー紹介～

<石焼豚角煮ごはん～温玉のせ～> コーヒー付き 850円



ご飯の上にやわらかく煮込んだトントロ(豚の頬肉)とたっぷりのねぎと温玉をのせました。よくかき混ぜて、おこげを作りながらお召し上がり下さい。

<エスニックカルビプレート> コーヒー付き 850円



カルビは贅沢にたっぷり肉を使用し、何種類ものスパイスで味付けしました。ご飯が進む一品です。

## <秋限定特別プラン>

## <秋限定わいわいプラン>

お一人様**3,200円**  
2名様以上予約不要当日OK  
90分飲み放題付 もちろん樽詰ギネスとキルケニーも飲み放題  
おつまみ4品付き その他ウイスキー、カクテル等も含まれます

お一人様**4,000円**  
4名様以上要予約  
120分飲み放題付 もちろん樽詰ギネスとキルケニーも飲み放題  
フード7品付き その他ウイスキー、カクテル等も含まれます

- ・スモークサーモン
- ・厚切りベーコン
- ・ムール貝のワイン蒸し
- ・きのこパスタ などなど

## 栄養・健康セミナー ＝チーズとキムチのコラボ＝

キムチ&チーズがミスマッチかと思われるかもしれませんが、キムチの辛味と酸味をチーズがまろやかに包み込んで、**相性はgoodです!**

辛いキムチ苦手な方でもキムチを美味しく食べられるかもしれません!!  
チーズに含まれている成分には、**肝臓の働きを助けてアルコールを分解する**栄養素が含まれています。また胃の粘膜を保護する効果もありますので、お酒の量が増えそうな時には食べておきたい食材です。

そこに、秋の味覚ナスを合わせた『**秋ナスとキムチのチーズ焼き**』はナスの皮の色素に含まれる血液をきれいにする成分の効果も期待した、お料理です。  
**是非お試しください!!**

【監修】ブライアンブルー 官の森記念病院事業所 管理栄養士 工藤 鉄也

## 15周年記念ハイボールフェア

10月18日(月)～24日(日)まで

◇角ハイボール 各種 ~~350円~~ ⇒ **199円**

◇トリスハイボール 各種 ~~300円~~ ⇒ **100円**

お客様のご愛顧を賜わり、当店はこの10月で無事15周年を迎えることになりました。これからも地域の皆様に喜んで頂ける店作りを目指し、更に努力して参ります。今後も変わらぬご愛顧の程よろしくお願ひ申し上げます。

## ＝秋コース限定＝ 【デザート券】

秋コースご注文のお客様全員！  
※本券1枚でグループ全員  
※予約時にお伝えくださいもしくは入店時にお渡しください  
H22年10月1日～H22年10月31日有効

## 田中店長の簡単料理レシピ 『秋ナスのキムチのせチーズ焼き』

＜材料＞	ナス	4本
2人前	キムチ	200g
	ピザチーズ	100g
	万能ねぎ	少々
	ごま油	少々



- ①ナスはヘタを取り、たて半分に切り皮の方にななめに切り目を4～5本入れます。
- ②切ったナスは水につけてあく取りをします。
- ③キムチ、万能ねぎは細かくみじん切りにする。
- ④フライパンにごま油をひいてナスを焼めが付くまで中火で焼く
- ⑤焼いたナスをオーブンの天板にならべ軽くコンショウをふります。
- ⑥キムチをのせ、上からチーズ200℃に温めたオーブンで4～5分焼ます。
- ⑦器に盛り付けてお好みで万能ねぎをふりかけ、出来上がり。

※キムチは是非 シルクロードのお土産キムチをどうぞ  
100g 135円で 300g以上から