



Irish pub
BRIAN BREW からのお知らせ



透析治療を含む、腎臓を治療中の方

安心してお召し上がり下さい。ランチタイム11:30~15:00 (月~金)

★若鶏の唐揚げプレート **Cランチ** 700円 (ミネソ、ミチナリ付き)
ドリンク付きは+50円



たんぱく質・塩分を控えた食事です。
カリウムとリンも控えています。

高血圧症の方や塩分を控えめにしたい方にもオススメです。

主な栄養価	
エネルギー	726 kcal
たんぱく質	16.2g
塩分	1.8 g
カリウム	553 mg
リン	222 mg
水分	367 cc

ご飯 150g
スープ 50cc

6月17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

NEWパーティープラン 【ソウエンコース】

料理5品 お一人様3,000円
4名様以上 当日OK
90分飲み放題付き

+500円で樽詰ギネス、キルケニーが飲み放題

栄養ゼミナール

=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されています。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! ついつい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

田中店長の簡単料理レシピ 『スイート冷しトマト』 旬の野菜を美味しく食べよう

＜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
- ③、①を入れ、火にかけます。
- ④、軽く沸騰したら火をとめます。
- ⑤、荒熱が取れたら、冷蔵庫で冷やします。
- ⑥、食べる直前にバジルソースをかけて出来上がり。

＜バジルソース＞
玉ねぎ1玉みじん切り
バジル4~5枚みじん切り
オリーブオイル大さじ1
上記を混ぜる

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。

シルクロード通信

平成23年6月号

発行日 平成 23年6月1日

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・ブライアンブルー桑園本店

[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>

桑園食楽 桑園で楽しもう!
<http://syokuraku.info/>

スタッフブログもご覧下さい。⇒

《twitter》 @silkroad_1129 @brianbrew02



【たっぷり焼肉コース】

お一人様3,500円

夏には焼肉!イチオシコース

焼肉8品

- ・和牛カルビ
- ・塩ダレカルビ
- ・牛タン塩
- ・塩玉ねぎ焼
- ・キムチ
- ・タレホルモン
- ・生ラム
- ・トントロ
- ・ライス
- ・メ冷麺
- ・牛サガリ
- ・塩若鶏
- ・ソーセージ焼
- ・おつまみ

【グルメ焼肉コース】

お一人様5,000円

シルクロードの自慢商品が大集合

厳選された焼物11品とサイドメニュー

いつでも4名様以上・要予約 2時間飲み放題。

【東北地方のお酒あります】

大震災被災県産のお酒の消費拡大に貢献します。
一合につき100円を義援金として寄付いたします。

- 《岩手県》月の輪 純米酒
- 《青森県》安東水軍 特別純米酒
- 《福島県》奥の松 特別純米酒 など 各一合 580円

【クーポン券】

★平日(月~木)限定15%off券★

※他券、他サービス併用不可 ランチタイム利用不可
※コース、飲み放題との併用不可

H23年6月30日まで有効

OYAGset

-夏のおやしセット-

お一人様2,900円

お料理のみ 1,500円
90分飲み放題付

月~金曜(平日)限定

ちょっとづついろいろな味が楽しめます!

前菜や焼き物9品など

女性にも大人気

飲み放題はプレミアムモルツ
角ハイボール、本格焼酎など
豊富なメニュー

毎月恒例 肉の日は焼肉を食べましょう!

* 6月29日(水)ニクの日 *

ニクの日は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。

このたびの「ユッケ食中毒事件」において被害にあわれた皆様にご心より お見舞い申し上げます。

「焼肉と料理シルクロード」におきましては、牛肉の生食に対する危険性を重視し、またコンプライアンスの観点から2006年2月より、レバー刺及び牛ユッケは、販売していません。また、同店で販売中の「馬ユッケ」につきましては、生食用処理施設から出荷された生食に適した食材を使用しておりますので、安心して召上がりいただけます。より一層の衛生管理を徹底し、お客様に安心して焼肉を召上がっていただけるよう最善を尽くして参ります。

店主