



irish pub

BRIAN BREW

ご予約はTEL 011-746-6696

からのお知らせ

【忘新年会コース】

種類豊富なドリンクメニュー



● アイリッシュコース

料理7品

お一人様**3,500円**

120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
=4名様以上要予約=

● ソウエンコース

おつまみ5品

お一人様**3,000円**

90分飲み放題付き

樽詰ギネス、キルケニーも飲み放題！
平日OK =2名様以上=

11月18日(金) カレーの日

特別価格にてご提供!! 11:30~15:00

カレーライス 350円
大盛り 450円 セットは+200円
特盛り 550円 サラダ、スープ、ドリンク付き

大好評プライベート空間

30名様以上で
貸切に出来ます。

栄養ゼミナール =これからが旬、白菜のキムチ=

白菜キムチは乳酸菌の効果、抗菌作用、

消化作用 など色々な効果があります。そして、焼肉と白菜キムチ

を一緒に食べると、胃で消化を助けてくれる作用があり

白菜キムチは**焼肉の最強パートナー**と

言っても過言ではありません。

ただし食べ過ぎて塩分の摂りすぎと刺激物ですから喉、

胃や腸の消化管が弱っている時には控えましょう。

また白菜は葉よりも芯、内側より**外側**の方が栄養価が

高いので、しっかり食べましょう。

「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

『本格キムチ鍋』

<材料>

白菜キムチ	200g
玉ねぎ	1/2個
豚バラ肉	200g
ゴボウ	1/2本
長ねぎ	2本
豆腐	1丁
ニラ	1束

<スープ材料>

出汁(カツオor昆布)	1L
ガラスープの素	大さじ1
コチュジャン	100g



①玉ねぎは5mmにスライス。豚バラ肉は5cmにカット

ごぼうはささぎきにして水にさらす。長ねぎは斜め切りに
ニラは3cm位にカット、豆腐は食べやすいサイズにカットします。

②鍋に出汁を入れ沸かし、コチュジャンとがらスープの素を溶かします。

③鍋に①でカットした具材を入れ火にかけます。具材全体に
火が通ったら出来上がり。

当店のキムチとコチュジャンを使用すると更に美味しくなりますよ。(笑)
販売もしておりますのでお気軽にお申し付け下さい。

シルクロード通信

平成23年11月号

発行日 平成 23年11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

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

スタッフブログもご覧下さい。⇒

《twitter》 @silkrroad_1129



ブライアンブルー

スタッフブログもご覧下さい。
http://ameblo.jp/bbsilk

《twitter》@brianbrew02

【忘新年会は焼肉で】

3種類をご用意いたしました。

・『たっぷり焼肉コース』 当店イチオシコース

お一人様3,500円 和牛カルビや牛タンなど焼き物9品にサイドメニューも4品など

・『グルメ焼肉コース』 大満足間違いなし！ワンランク上のコース

お一人様4,500円 特選和牛3品や道産黒豚カルビなどワンランク上の焼き物11品に冷麺などのサイドメニュー

・『鍋と焼肉コース』 自慢の鍋と焼肉が楽しめるコース

お一人様3,000円 もつ鍋or鰯と豚のキムチ鍋や定番焼肉が6品、サイドメニューなど

各コース 120分 飲み放題付
プレミアムモルツ、マッコリ
ハイボール、ワイン、カクテル
ソフトドリンクなどなど

※各コース 4名様以上 要予約

サロマ和牛の 【ホルモンフェア】



サロマ和牛の
牛タン、ミノ、サガリ、
シマチョウなどなどが入荷予定です。

数量限定商品です。

品切れの際はゴメンナサイ。

毎週火曜日のランチタイム限定

【創作ラーメンday】

金曜日のワンコイン焼肉など
その他曜日ごとに
お得な企画が
盛りだくさんです。

【シルクロードのつぶやき】

皆さんご存知ですか？

サガリはカルビ、ロース類の
仲間ではなく内臓肉です。

ちなみに部位は横隔膜です。

毎月恒例 肉の日は焼肉を食べましょう！

* 11月29日(火)ニクの日 *

ニクの日にはスピードくじて
お食事券をゲット最高一万円が当たります。

