

シルクロード通信

平成22年6/7月号

[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→



発行日 平成 22年6月21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

ご迷惑をお掛けいたしました。

シルクロードにおいて、5月19日に、焼肉ロースターの排気ダクト内に引火するという事故が発生いたしました。お客様にも怪我などなく、また建物に燃え移る事なく鎮火いたしました。消防車も出動し近隣の皆様には多大なるご迷惑をお掛けいたしました。心よりお詫び申し上げます。今後はこのようなことが二度と起きないように細心の注意を払いよりよい店作りに努めて参ります。

また、当事故により、排気設備を一新し、より安全性の高いシステムに入替を行い、あわせて内装のリニューアルを行いました。工事による休業についてお客様皆様には十分なお知らせが出来ず、大変ご不便をおかけいたしましたこと重ねてお詫び申し上げます。

新ロースター（焼台）でより美味しく！

より美味しくお肉が焼けるようになりました。
お肉の味の決め手は焼く際の温度、新ロースターは熱伝導がよく、弱火でも十分な熱量になります。赤身肉は特に短時間で火が通りますので、食べる分だけ焼くのがコツ！

ソフトドリンクになつかしの新アイテム登場！

昔懐かしの メロンソーダ 210円

～ハイボールフェア第3弾開催～

7月1日～7月31日
☆ハイボール全品 290円

＝ディナータイム限定＝

【味噌ホルモン半額券】

通常350円⇒175円に

※本券1枚で何人前でも半額
※ご来店時にお渡しください

H22年7月1日～H22年7月31日有効

～夏の宴会3コース～

4名様以上（要予約）90分飲み放題付

① たっぷい焼肉コース 4,000円

牛タン、和牛カルビ、豚ロース、サガリ、ラム、塩ホルモン、トントロ
とり味噌、ソーセージ焼、焼野菜、おつまみキャベツ、キムチ、
ライス、ミニ冷麺

② 特製鉄鍋と焼肉コース 4,000円

特製鉄鍋(メのチーズライス付)、牛タン、和牛カルビ、イベリコ豚
サガリ、ロース、ホルモン2種、小鉢、おつまみキャベツ、キムチ2種
デザート

③ シルク風BBQコース 4,500円

特ホタテ焼、イカ焼、ソーセージ焼、道産厚切りベーコン焼
夏野菜焼(アスパラ、長いも、なす、とうきび)、やわらかスペアリブ
若鶏ハーブ焼、特製ジギスカン、リブロースステーキ
キムチ、おつまみキャベツ、おにぎり、スイカ

～毎月29日はニクの日～

17時～ 空クジなしの抽選会開催中です(宴会コース除く)
～毎月恒例！和牛フェアも同時開催 ブランド牛を格安で～



irish pub

BRIAN BREW

からのお知らせ

7月16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

セットは+200円

サラダ、スープ、ドリンク付き

～ランチタイムに英会話（無料）～

海外旅行の予定がある方、最近英語を使う機会が減った！という方
レッスンではないので気軽に参加いただけます。(ランチやドリンク
ご利用のお客様に限ります) ネイティブがお待ちしております。

毎週 月 水 金 13時～ (予約不要)

参加したいという方は、スタッフに声をかけてください。

～ブライアンブルーのメニューご紹介～

「樽詰ギネスビール」 1パイント 900円

クリーミーな泡が特徴で世界中で愛されているビールです。
世界一の記録を綴ったギネスブックも このギネス社のもの。
現在では、世界最大の飲料メーカー デアジオ社の一部門
となってしまいましたが、商品へのこだわりは今も受け継がれています。
店では、トップにシヤムロック(三つ葉)を描いて提供しています。
是非 カウンターでご注文の際には注ぐところをご覧ください。

ブライアンブルーの主力商品は、ビールです。

「樽詰キルケニー」 1パイント 900円

同じギネス社の製品で、ギネスがスタウトという種類で
こちらはエールタイプのビール。琥珀色で美しく、スムーズ
な味わいです。北海道でも取扱店は、わずか数店しかなく
北海道取扱第一号店のブライアンブルーには、キルケニー
を飲むために道内外からお客様がご来店されます。
一度飲んだら ハマってしまうビールです。

パイントとは
ヤード・ポンド法の体積の単
位で、1ガロン=8パイント
英国と米国では違いがあり
英国では
1パイント=568ml です
英国単位で表示しています

栄養・健康ゼミナール

＝お肉を美味しく食べる温度＝

家庭での焼肉と、お店で食べる焼肉に、味の違いを感じる
方は少なくないと思います。同じ味付けでも、食べたときの
味が違う、なぜでしょうか？

味の違いの一番の要因は、温度 です。

焼肉は高温で表と裏を必要最小限の加熱で焼くのが最も
美味しく食べるコツです。
短時間で焼き上げることで、お肉が焼ける際に旨みと水分
と一緒に流れ出てくる量を少なくすることができます。
高温で焼き上げることで、お肉の中に旨みと水分が残った
ままにする それが良い焼肉です。

高い温度で焼くためには、ご家庭でも店でも
「一度にたくさんのお肉を網や鉄板に
のせ過ぎない事」です
お肉をのせることで網や鉄板の温度は、一瞬低くなるのです

シルクロードの 焼肉達人への道 6か条 ご来店の際に
今一度 ご確認くださいませ。

「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 鉄也

田中店長の簡単料理レシピ

『ピリ辛チャンチャン焼』

<材料A>

鮭 切り身 3切れ
キャベツ 1/5玉
玉ねぎ 1/4玉
もやし 1/2P
人参 少々
ピーマン 1個

<材料B>

バター 10g
酒 大さじ3
みそ 大さじ3
コチュジャン 大さじ1
酒 大さじ2
みりん 大さじ1
砂糖 大さじ1/2
おろしニンニク 小さじ1

- ①鮭は軽く塩をふって水気をふきとる
- ②野菜は食べやすく切る
- ③ Bを混ぜておく
- ④アルミを2重にして30cm×50cmの長方形をつくる
- ⑤④の中央にバター、野菜・魚 の順でもり ③を上から塗る
- ⑥酒をふりかけアルミをとり、中火で10～15分加熱する

a b c d
aとbを合わせて巻き込むようにとし
cとdを2～3回巻き上げてとじる
蒸気がふいてきたら aとbを引きあげて食べます

※田中家では うどんも一緒に入れるのが流行っています