

# シルクロード通信

平成22年9月号

発行日 平成 22年8月29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

[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→



←シルクロード・ブライアンブルー

## ～秋限定コース（9月～10月末）～

4名様以上 要予約！ 90分飲み放題は +1,500円

### 秋の焼肉コース お1人様 2,000円 季節の野菜と焼肉のコースです

白菜キムチ&キノコナムル	牛タン塩、トントロ	秋鮭クツパorちょこっと冷麺
秋の野菜盛合わせ	和牛カルビ&ロース	ライス（希望の方）
ソーセージ焼	特製味噌ダレホルモン2種	

### 秋たっぷりコース お1人様 3,000円

白菜キムチ	和牛2種盛	秋の野菜盛合わせ	秋鮭クツパorちょこっと冷麺
山芋キムチ、キノコナムル	特製味噌ダレホルモン2種	ソーセージ焼	ライス（希望の方）
スモークサーモン	上サガリ、牛ロース	牛タン塩、イベリコ豚	

## ～新メニュー情報～ トリスハイボール

角サンハイボールで一気に、全国に広まったハイボール人気。8月より、リニューアルされ美味しくなった懐かしの「トリス」のハイボールも登場

トリハイ 300円 大人気です！

## 和牛焼しゃぶ

とりあえずうまい！長さにもびっくり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食す！ヒット間違いなしメニューです。980円

## ワインセラー完成！

「焼肉とワインを」というご要望も増えてきております。シルクロードでは、試験的に様々な価格帯のワインの販売にもチャレンジしております。従業員も勉強中でございます。



## 大人気！おやしセットがリニューアル！ ちょっとづついろいろ味が楽しめます

お一人様2,900円90分飲み放題付 月～金曜（平日）限定  
（お料理のみ1,500円）

キムチ2種、ナムル、枝豆、おつまみキャベツ  
スモークサーモンとチーズ、イカ焼、キノコ焼  
豚ホルモン2種、牛ホルモン2種、カルビ、鮭クツパ



irish pub

BRIAN BREW

からのお知らせ

## 9月17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

## ～アイリッシュ音楽の生演奏～

毎月 最終木曜日 20時～22時  
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）

## ～1・2次会コース人気です。～

★一次会は1Fシルクロードで焼肉コース。プラス飲み放題90分付絶品の和牛もつい大満足間違いなしコースです。  
★二次会は当店ブライアンブルーで飲み放題90分 自慢の樽詰めギネスやウイスキーなどなど豊富な飲み放題メニューでお楽しみ頂けます。

※二次会での移動時間がかからないのでタイムロスがありません。  
更に二次会の場所決めもこれなら簡単！

お一人様 通常6,000円⇒5,500円  
要予約 4名以上



## ～桑園まちおこしプロジェクト～

『グリーンマッシュのシェパーズパイ』

750円



ブライアンブルー桑園本店は『桑園スペシャルティ2010』に参加しています。

桑園にあるお店が9月6日～12日期間限定で

◎桑園カラー（緑）、◎桑の実、◎桑の葉のどれかを

使用した各店独自の特別メニューを提供します。当店は『グリーンマッシュのシェパーズパイ』を販売します。

男爵いものマッシュポテトに枝豆、グリーンピース、モロヘイヤを練りこみ、ラム挽肉のミートソースの上にてオーブンで焼き上げました。樽詰ギネスと一緒に是非お試しください。

## 栄養・健康セミナー

＝南瓜とキムチの組み合わせ＝

南瓜とキムチの組み合わせ！？不思議な感じがすると思いますがキムチの本場韓国では、南瓜のお粥とキムチを食べ合わせたり、南瓜のキムチを作っている地域もあります。

韓国の食文化には、南瓜とキムチの組み合わせが浸透しています。

南瓜の栄養価の特徴として、含まれる糖質は消化吸収が早いので胃が疲れていても、スムーズに消化ができます。

また食物繊維も豊富で、便秘解消、更にカロテンを始めとした

豊富なミネラルは美肌効果も期待できます。

暑さで少し疲れた体に、焼肉とキムチで、疲労回復、南瓜も加えて体のメンテナンス効果が更にアップ！

是非お試しください。

「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 『キムチと南瓜のほくほく炒め』

2人前 <材料>

白菜キムチ	150g	ごま油少々
かぼちゃ	250g	醤油
卵黄	1ヶ	万能ねぎ
		きざみのり

- ①白菜キムチは細かくきざむ
  - ②南瓜を1cm角に切ってレンジで2～3分加熱
  - ③フライパンにごま油をひき中火でかぼちゃを焼き軽く焦げ目をつける。次にごま油足し入れ、①キムチを加える
  - ④キムチが温まる程度で火を止め醤油を加えて出来上がり。
- <盛り付け>
- ①皿にかぼちゃで円を作る様に盛り、中央にキムチの山を作る。
  - ②キムチの山の頭をへこませ、卵黄をのせる。
  - ③仕上げにネギとのりを散らして出来上がり。卵黄をからませながらお召し上がり下さい。

※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

＝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9月1日～H22年10月31日有効