

シルクロード通信

平成22年11月号

発行日 平成 22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

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

～忘年会はシルクの焼肉コースで！～

両コースともにプラス1,500円で2時間飲み放題

4名様以上要予約

《忘年会焼肉コース》

お一人様**2,300円**
(飲み放題付**3,800円**)

＜焼肉＞
和牛カルビ、牛サガリ、牛ロース
トントロ、牛ホルモン、豚ホルモン
生ラム、ソーセージ

＜サイドメニュー＞
牛タンしゃぶしゃぶ胡麻ダレ
白菜キムチ、山芋キムチ、焼野菜
つまみキャベツ、ミニクッパ

＜デザート＞ 柚子シャーベット

《忘年会豪華焼肉コース》

お一人様**4,500円**
(飲み放題付**6,000円**)

＜焼肉＞
特選上カルビ、和牛カイノミ、和牛ササミカルビ
特選上タン、和牛焼しゃぶ、上サガリ、上ラム
牛ホルモン、豚ホルモン、イベリコ豚

＜サイドメニュー＞
炙り和牛のにぎり、キムチ盛合せ、サンチュ
海鮮チヂミ、ナムル
ミニクッパorミニビビンバ
orミニちょこっと冷麺

＜デザート＞ 柚子シャーベット

～冬のおやしセット～ もちろん女性でもOK (月曜日～金曜日の限定です)
ちょっとずつ色々楽しめます。 予約不要 2名様以上から

冬のセットは旬の真鱈を使用したキムチ千切と新メニューのおつまみナンゴツ、更に豚足などの前菜も内容充実。もちろん焼肉の定番、カルビやホルモンなどもついてお一人様**2900円(飲み放題90分)**

＝コース限定＝

【鱈と豚のキムチ鍋】

忘年会コースご注文に鍋サービス！

※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11月1日～H23年2月28日有効

～新メニュー紹介～

和牛4種盛合せ 1600円

2名様にピッタリ
色々な味が楽しめます。



馬ユッケ刺し 980円

熊本産。数量限定品です。



irish pub

BRIAN BREW

からのお知らせ

【ブライアンブルー桑園本店情報】

【忘新年会コース】



《Aコース》

11月～2月限定

料理7品+90分飲み放題付き

要予約 4名様以上から お一人様3,500円

《Bコース》

2次会にピッタリ！

おつまみ4品+90分飲み放題付き

4名様以上から お一人様3,000円当日OK

もちろん各コース共に
樽詰ギネス、キルケニーも飲み放題

30名様以上で貸切にも出来ます。

女子会、打ち上げ等にも是非ご利用下さい。
予算に合わせてご用意いたします。

11月19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

田中店長の簡単料理レシピ

『白菜とこんぶのナムル』

旬の味

＜材料＞
ごま油大さじ3杯
白菜1/4 いらごま大さじ3杯
刻みこんぶ20g 塩小さじ1

- 白菜はたっぷり沸いたお湯にかたい芯の方から入れて茹でる。2分ほど茹でる。茹で上がった後流水に浸す。
- よく水分を取る
- 白菜を太めの千切りにカット
- 刻みこんぶをごま油で炒めいったん冷ます。
- ③の④を和え出来上がり。
茹でたキノコと一緒に和えても美味しいです。

【ブライアンブルー南3条店情報】

【2次会飲み放題コース】

90分飲み放題+フィンガーフード付き

4名様以上から お一人様3,000円 当日OK

すすきの方面での2次会、0次会に是非！
お気軽にご利用下さい。

先月より南三条店のフードメニューをリニューアルいたしました。
サンドウィッチや、カレーチーズバーグなど多数仲間入りしました。

和牛使用 おつまみでも、食事感覚でもどうぞ！

カレーチーズハンバーグ.....750円



和牛ハンバーグサンド
■2ピース.....750円
■1ピース.....450円



栄養ゼミナール

=焼肉の最強パートナー白菜キムチ=

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

と一緒に食べると、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