



外の気温はぐんぐん上昇。まだまだ厳しい残暑が続く中、水分の取りすぎで少し夏バテ気味...。そんな方には、お肉の焼ける香ばしい匂いに、スタミナ満点のキムチ、野菜もたっぷり取って...。ガッツリ系の焼肉で、今こそ夏バテを吹き飛ばそう！



昨年10月にオープンした「焼肉パラッセ」。肉の質と安全にこだわった焼肉店です。

食べた時の肉の柔らかさはもちろんのこと、その甘みと旨味は今まで食べたことのない衝撃を受けます。それもそのはず、「パラッセ」では最高ランクのA5黒毛和牛を使用。産地も選りすぐりの国内産にこだわっています。タレも肉本来の旨味を味わえるように、サッパリとシンプルな特製のタレを用意しています。

焼き台にもこだわり、韓国で調達した本格的な台を使用しています。

メニューに「トッポギ(819円)」や揚げ物、サラダなど本場韓国料理も豊富に揃っています。

店一番のおすすめは「上ロース(1554円)」「レバ刺(798円)」「野菜チヂミ(714円)」。人気のメニューは週に7人前しか取れない最高級の「特製タン塩(2310円)」。手もみで味付けをしているので美味さが違います。

又、沖縄在来の幻の黒豚「あぐー豚トロ(683円)」は一般的な豚肉に比べアミノ酸の含有量が多い「あぐー豚」を使用。旨味や甘味が強く、脂肪が多いにも関わらずコレステロール値は低いので女性に人気の一品です。

「パラッセは牛への恩返しをモットーに、肉にこだわり、味にこだわり、スープにこだわり、水にこだわります。お客様の笑顔が一つでも増えるようこだわっています」とおっしゃる福山オーナー。

ハングル語で「青い鳥」を意味する「パラッセ」。幸せと楽しいひと時を運んでくれるスタミナ抜群の焼肉で、この夏を乗り切ろう！



