



**道産牛フィレ肉ステーキ, モロウ's 特製2種のビアソース** 140g 1800-

人気 No.1 ステーキ。広大な大地の北海道で育った牛の、最高級部位でもあるフィレ肉。ソースは2種類。白ビールにベーコンとクリームのコクを加えたソースと、黒ビールにバルサミコを加えたビターなソース。リッチな一品ながらも破格のお値段です。



**道産牛リブアイロールミニッツステーキ** 160g 1700- 320g 3200-

フィレ、サーロインにひけを取らないステーキに適した高級部位。もちろん道産牛。フィレとは対照的に、霜降りでジューシー。牛の風味、旨味がしっかりとした部位です。薄めのスライスで、表面をさっと焼き上げ、特製のハーブバターを添えました。



**中落ちタリアート, イチジクとマチルダと共にオーブン焼き** 2900-

※厚めのお肉に丁寧に入れますので、お時間がかかります。

**ライス or バケット**  
(ライスのおかわり無料)

150-

**プチサラダ**

250-

- オニオングラタンスープ  
- 洋食屋の牛すじミソスープ

350-



- 温玉ガーリックライス

- 自家製パン BOX

400-

