

SPECIALTY

スペシャリテとは、看板料理。いつでも、なんどでも、美味しいディナーをお約束！



道産牛フィレ肉のモロウズ式ローストビーフ

1622-

牛肉で最も高級な部位は = フィレ肉。
一頭の重量からわずか 0.3% ほどしかとれない希少部位であり、脂身が少ない赤身肉でヘルシー。スジなし。純粋な一枚肉。驚愕の柔らかさ。しかも道産牛。
ゆっくり加熱し、柔らかな弾力と歯切れのいい食感に仕上げました。必食です。

ライス無料！ おかわりも [スペシャリテ・ステーキ・ハンバーグご注文の方]

- | | | |
|--------|---|------|
| A set, | サラダ + スープ
[オニオンスープ] or [本日のミソスープ] | 320- |
| B set, | DAPAS パンボックス | 320- |
| C set, | 温玉ガーリックライス | 420- |

A set,



B set,



C set,

