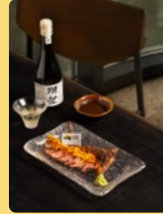


SEASONAL MENU

Aussie Lamb オージー・ラム

Đồng hành cùng Lambassador Showcase 2025 - sự kiện thường niên do Hiệp Hội Thịt Và Chăn Nuôi Úc (MLA) tổ chức nhằm tôn vinh chất lượng thịt cừu Úc - Morico hân hạnh giới thiệu menu đặc biệt với nguyên liệu chủ đạo là sườn cừu non (lamb rack), được giới đầu bếp yêu thích nhờ độ mềm mại, ngọt thịt và hương vị dịu nhẹ hơn so với cừu trưởng thành (mutton).

Tận dụng toàn bộ phần sườn cừu một cách khéo léo, Morico mang đến 04 món ăn thể hiện sự linh hoạt trong khả năng chế biến và ứng dụng thịt cừu vào nhiều phong cách ẩm thực Nhật khác nhau.



Giảm 30%

COCKTAILS, FRESCA, RƯỢU & BIA

- Áp dụng khi order 01 món cừu
- 01 món cừu áp dụng cho 01 phần nước
- Không áp dụng với các chương trình khuyến mãi khác, combo,...

LAMB STEAK 295

Sườn cừu non nướng vừa chín tới, lấy cảm hứng từ món Jingsukan của Hokkaido

Giá đã bao gồm VAT. Đơn vị tính 1,000vnd



LAMB MAPO TOFU 215

Thịt cừu non, đậu hũ non & sốt cay nhẹ. Phiên bản kiểu Nhật mới mẻ của món đậu hũ Tứ Xuyên



LAMB SKEWER 95

Xiên cừu nướng xém cạnh kiểu Izakaya Nhật, sốt yaourt phong cách Địa Trung Hải



LAMB DOLMA 95

Thịt cừu non cuộn lá tía tô Nhật nướng. Cảm hứng từ món bò cuộn lá lốt Việt Nam và món Dolma Địa Trung Hải



LAMB MAPO TOFU & TATSUTA AGE SET 185

Đậu hũ Tứ Xuyên kiểu Nhật cay nhẹ với thịt cừu non; Gà chiên kiểu Nhật



LAMB MAPO TOFU & LAMB DOLMA SET 225

Đậu hũ Tứ Xuyên kiểu Nhật cay nhẹ với thịt cừu non; Thịt cừu non cuộn lá tía tô Nhật

Fast fact

- **PHÂN LOẠI:** Thịt cừu được sử dụng trong menu mới của Morico là cừu non (lamb, cừu dưới 1 năm tuổi) khác với cừu trưởng thành (mutton, 2 tuổi trở lên). Vì vậy, thịt mềm, hương vị nhẹ nhàng.
- **SẢN XUẤT:** Cừu được nuôi trên đồng, cho ăn cỏ và không chất phụ

gia nhân tạo cũng như hormone kích thích tăng trưởng - tạo nên sản phẩm thuần khiết từ môi trường xanh sạch.

- **TÍNH BỀN VỮNG:** Đối với các nhà sản xuất thịt ở Úc, sự quan tâm đối với động vật, môi trường là cốt lõi trong hoạt động. Sự quan tâm trải dài từ nông trại đến bàn ăn, với nhiều thế hệ nông dân Úc luôn tìm cách giảm thiểu tác động lên hành tinh ở mỗi giai đoạn xử lý.

SEASONAL MENU

Aussie Lamb オージー・ラム

In partnership with Lambassador Showcase 2025 - the annual event hosted by Meat & Livestock Australia (MLA) to celebrate the premium quality of Aussie lamb - Morico is delighted to introduce a special menu featuring lamb rack as the star ingredient. Praised by chefs for its tenderness, natural sweetness, and milder flavor compared to mature mutton, lamb rack brings a refined touch to every dish.

Maximizing the potential of the full lamb rack, Morico presents four dishes that showcase the versatility of lamb and its seamless integration into various styles of Japanese cuisine.



30% OFF

COCKTAILS, FRESCA, WINE & BEER

- Valid with every order of 01 lamb dish
- 01 lamb dish applies to 01 drink only
- Not combined with any other promotion, combo,...

LAMB STEAK 295

Grilled lamb rack, inspired by the Japanese Jingisukan dish from Hokkaido

Prices are included VAT. Unit in 1,000vnd



LAMB MAPO TOFU 215

Tender lamb, young tofu & mildly spicy sauce. A new Japanese-style take on the classic Sichuan Mapo Tofu



LAMB SKEWER 95

Grilled lamb skewers served Izakaya-style, marinated in yogurt sauce in a Mediterranean twist



LAMB DOLMA 95

Grilled lamb wrapped in Japanese shiso leaves. Inspired by Vietnamese grilled beef in lot leaves and Mediterranean-style Dolma



LAMB MAPO TOFU & TATSUTA AGE SET 185

Japanese-style mildly spicy Sichuan tofu with tender lamb; Japanese-style fried chicken



LAMB MAPO TOFU & LAMB DOLMA SET 225

Japanese-style mildly spicy Sichuan tofu with lamb; Grilled lamb wrapped in Japanese shiso leaves

Fast fact

- **TYPE:** The main ingredient used in Morico's new menu is lamb (under 1 year old), which differs from mutton (2 years and older). As a result, the meat is more tender and has a milder, sweeter flavor.
- **FARMING:** The lambs are pasture-raised, grass-fed, and free from

additives and growth hormones - offering a product that is naturally pure and raised in a clean environment.

- **SUSTAINABILITY:** For Aussie lamb producers, care for animals and the environment are at the core of what they do. That care extends from the paddock all the way to the plate, in how generations of family farmers seek to continuously lessen our impacts on the planet at every stage of the process.