

知ったらきっと虜になる ラム肉の新しい魅力伝えます

元気なラム肉の秘密、 ラム肉は必須栄養素の宝庫

元気食材のラム肉は、必須栄養素を多く含み、タンパク質・鉄・亜鉛・ビタミンB12が豊富なのが特徴です。

不飽和脂肪酸が豊富

不飽和脂肪酸は、動脈硬化や血栓予防、血圧を下げる、悪玉コレステロールを減らす作用があるといわれています。

低カロリーで脂肪燃焼効果も高い、 L-カルニチンが豊富

ラム肉の大きな特徴として、L-カルニチンが含まれていることが挙げられます。L-カルニチンが脂肪細胞と結合してミトコンドリア内に取り込まれることによって脂肪燃焼が起こります。ラム肉は運動能力を高めたり、疲労を抑制する働きも期待できます。毎日食べられる健康お肉です。

AUSSIE LAMB 安心で高品質 オーストラリアラム肉は世界でも もっとも品質の高いお肉

ラムとは仔羊のこと。大人の羊肉（マトン）よりも柔らかくまろやかな味わいです。

オーストラリアは世界で最も品質の高いラム肉の産地であり、世界でもっとも安全であることが認められています。

テンダープラス社のラム肉は交配にこだわり三世代にわたる三元交配種セカンドクロスを使用しているので 高品質でジューシー、従来の(ラム=香りがきつい)というイメージを払拭する味と香りとコクを持っています。



I always select Australia's finest lamb for 'lamb ne' restaurant.

私はいつも“lamb ne”のため、もっとも素晴らしい仔羊をオーストラリアから皆様にお届けします。



テンダープラスジャパン
ロゴマーク

羊肉パートナー企業
トップカット社長
ロバート・アストン



タン TONGUE

厚切り
ネギ塩たん元 塩 たれ レモン ¥990(taxv1089)
厚切りで脂の乗ったジューシーなタン元、
ネギ塩だれとレモンでどうぞ



厚切りネギ塩タン元 TONGUE

ホルモン HORMONE

ハツ 塩だれ 味噌だれ ¥790(taxv869)
程よい食感とラムの旨味が堪能できます

レバー 塩だれ 味噌だれ ¥890(taxv979)
表面の色が変わる程度に炙ったレバーは絶品です

しびれ 塩だれ 味噌だれ ¥890(taxv979)
仔羊の時にしか取れない希少部位で、
プリプリ食感がクセになります

内蔵赤身 OUTSIDE SKIRT

希少!! ハラミ 塩 たれ ¥890(taxv979)
牛のハラミとは一味違ったラムハラミ
しっかりとした歯ごたえが特徴です
※仕入れ状況はスタッフまでお尋ねください。

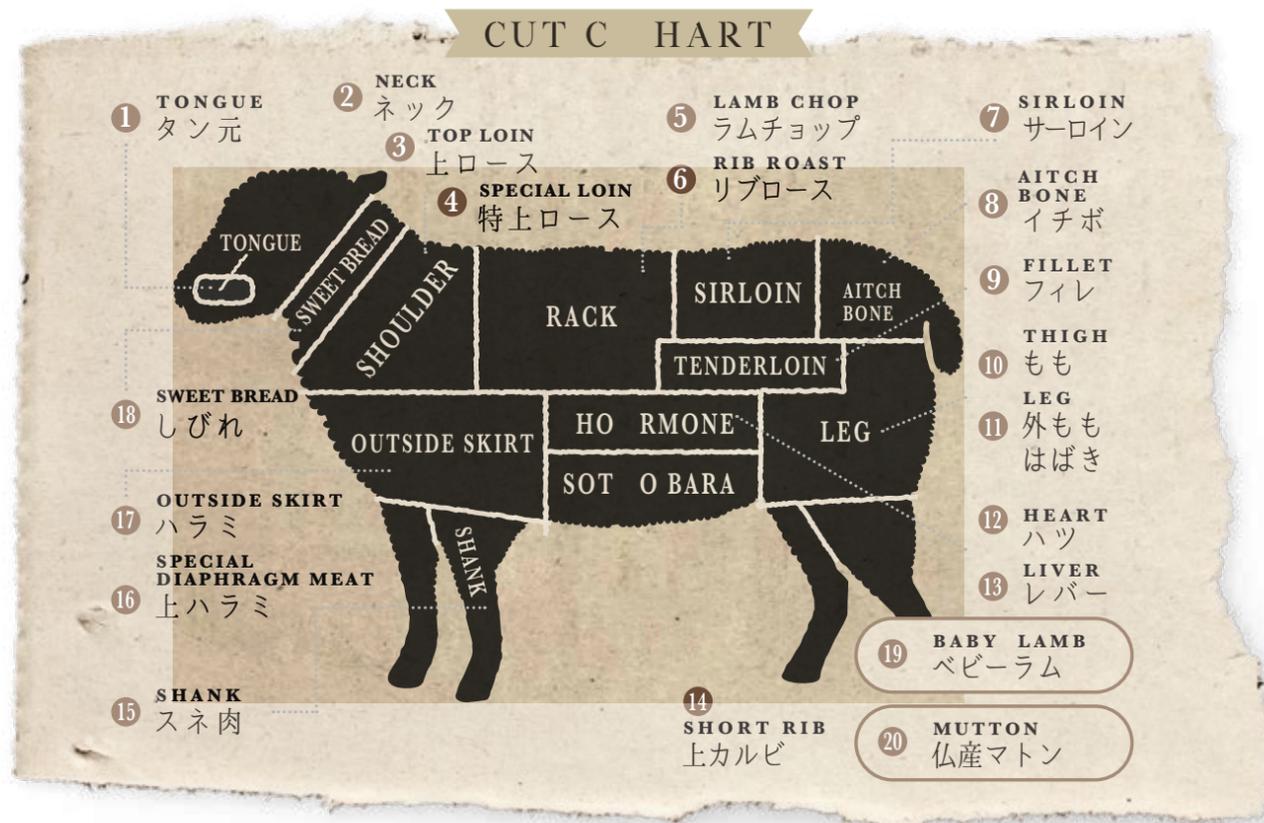
上ハラミ 塩 たれ ¥1,090(taxv1,199)
旨味がぎゅっと詰まった赤身が味わえます。



ラムしびれ SWEET BREAD

LAMB YAKI NIKU MENU

20種類の部位をお楽しみいただけます



カルビ & チョップ
SHORT RIB & CHOP

ラムすじ カルビ 塩 たれ ¥890(taxv979)
外バラとも言われるお腹付近のお肉。カリカリに焼いて
おつまみ感覚でお召し上がりいただけます。

上カルビ 塩 たれ ¥1,390(taxv1,529)
脂の旨味とコクが十分に堪能できます。

特上ラムチョップ 塩 ¥1,990(taxv2,189)
ラムといえば外せない逸品。お好みの薬味でお召し上がりください

薬味オプション OPTION

ネギ塩ダレ	¥100(taxv110)
山わさび塩	¥100(taxv110)
淡雪塩	¥180(taxv198)



YouTube

おいしい焼き方動画公開中

ロース LOIN

サーロイン 塩 たれ ¥1,190(taxv1,309)
柔らかい赤身と脂の旨味が上質な味わい

仏産マトンロース 塩 たれ ¥1,290(taxv1,419)
旨味が凝縮された脂身がクセになること間違いなし

上ロース 塩 たれ ¥1,390(taxv1,529)
赤身と脂身のバランスがほど良く、
柔らかくて濃厚な味わいです

グレインフェッド 特上ロース 塩 たれ ¥1,490(taxv1,639)
通常牧草を食べて育つ羊ですが
こちらは穀物を与えることで肉質が非常に柔らかく程よく
サン(脂身)が入り濃厚な味わいが堪能できます

リブロース 塩 たれ ¥1,790(taxv1,969)
サーロインと並んで高級羊肉の代名詞とされており、
赤みは柔らかく、脂は濃厚

赤身 RED MEAT

ネック 塩 たれ ¥990(taxv1,089)
肩から首にかけての旨味が詰まった部位

イチボ 塩 たれ ¥1,190(taxv1,309)
腰からお尻にかけての部位で柔らかくジューシーな肉質

フィレ 淡雪塩添え 淡雪塩 ¥1,490(taxv1,639)
【赤身の王様】淡雪のような口溶けのお塩をたっぷりつけて
お召し上がりください。



淡雪塩とは

「瞬間高温高圧焼成法」により、まるで
淡雪のような感触のお塩です。サラッと
した感触とひらひらとした口溶けが特徴的。



フィレ 淡雪塩添え FILLET

SPECIAL LAMB

1日数量限定 DAILY LIMITED

超希少!!
ベビーラム 塩 ¥1,490(taxv1,639)

生後4~5ヶ月の乳離れして間もない子羊で
柔らかな食感とミルクィな旨味が味わえます

超希少!!
外ももはばき 塩 ¥990(taxv1,089)
一頭から300g程度しか取れない希少部位です

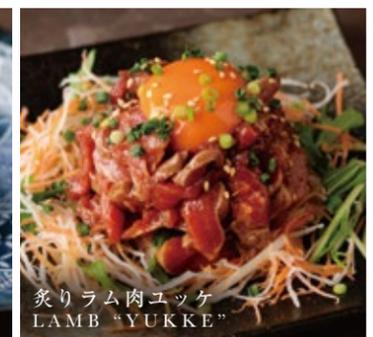
オス
スメ 炙りラム肉ユッケ
~卵黄添え~ ¥1,290(taxv1,419)
驚くほど柔らかくて新鮮なラム肉を是非この機会に



ベビーラム BABY LAMB



外ももはばき LEG



炙りラム肉ユッケ
LAMB "YUKKE"



IPPIN

逸品

オススメ
合法ラムハツ刺し ¥890(taxv979)
低温調理でハツ本来の食感にこだわった一品

炙りラム肉ユッケ～卵黄添え～ ¥1,290(taxv1,419)
驚くほど柔らかで新鮮なラム肉を是非この機会に

濃厚ラムシチュー ¥890(taxv979)
肉がトロトロになるまで煮込んだ濃厚な味わいのシチュー。クリーミーなマッシュポテトと一緒にどうぞ

契約農家手作りキムチ ¥490(taxv539)
職人が丁寧に手作業で漬けたキムチです

自家製ナムル盛り合わせ ¥490(taxv539)

タン先の刻みネギポン酢 ¥590(taxv649)

ラムの肉味噌クリームチーズ ¥590(taxv649)

ラム100%ハンバーグ 卵黄だけ ¥890(taxv979)
ラム肉の旨みを凝縮した肉汁溢れるハンバーグです

ラムもも肉の炙りたたき ¥890(taxv979)
ラム肉の旨味が詰まった赤身部分を贅沢に炙りたたきでお召し上がりください



炙りラム肉ユッケ



タン先の刻み葱ポン酢

SOUP

スープ

シジミと生姜のスープ ¥590(taxv649)
しじみの出汁に生姜をきかせた薬膳スープ。身体の芯から温まります。

YASAI

野菜

サラダ SALAD

産地直送野菜シェフおすすめ
シェフおまかせらむねサラダ ¥690(taxv759)
旬の産地野菜を使用したおまかせサラダ

焼き野菜 YAKI

オススメ
産直焼き野菜盛り合わせ ¥690(taxv759)
内容はスタッフまでお尋ねください



産直素揚げ野菜盛り合わせ ¥790(taxv869)
まるでバターのような濃厚な香りと旨味の羊油で揚げる素揚げ旬野菜。熱々でお召し上がりください

北海道産 熟成芋 ¥490(taxv539)
～インカのめざめ～
 特殊な方法で甘みを引き出したインカのめざめを焼き野菜でお召し上がりください

SHIME-GOHAN

ごはん

山形県産コシヒカリ 小 ¥290(taxv319) 中 ¥320(taxv352) 大 ¥350(taxv385)

ひとくちラムバターカレー ¥490(taxv539)
濃厚なラム肉とバターのコクがクセになる、らむねオリジナルカレーライス

DESSERT

デザート

自家製羊乳チーズアイス ¥490(taxv536)
ベコリーノチーズのコクと香りをアイスに閉じ込めました

らむねの自家製濃厚プリン ¥390(taxv429)
卵黄を贅沢に使用した、大人の自家製濃厚プリンです

本日のアイス ¥300(taxv330)
内容はお気軽にスタッフまでお尋ねください

RED WINE

赤ワイン



- ヘブンリーマルベック** ミディアム BOTTLE ¥3,900(tax¥4,290)
世界有数の食肉大陸の南米を代表する品種「マルベック」は、肉料理全般に◎。もちろんラムにも◎。
マルベック
- バックネラ サンジョベーゼ** ミディアム BOTTLE ¥4,900(tax¥5,390)
しっかりとしたタンニンと果実味が「たれ」にベストマッチ。
サンジョベーゼ
- ルカレドンシラー** ミディアム BOTTLE ¥4,900(tax¥5,390)
シラーの持つスパイス感が程よく、焼肉スタイルのラムに合います。
シラー
- ロダレ ピノノワール** ライトミディアム BOTTLE ¥4,900(tax¥5,390)
ピノノワールらしく、渋みが種やかで、チェリーや木苺のような甘酸っぱい味わいが魅力の一本。
ピノノワール
- オーガニックトスカーナ ロッソ** フルボディ BOTTLE ¥5,900(tax¥6,490)
トスカーナのオーガニックサンジョベーゼ。素朴ながら滋味あふれる上質な一本。
サンジョベーゼ
- イグレシアビエツハクリアンサ** フルボディ BOTTLE ¥7,900(tax¥8,690)
樽熟成からくる高貴な印象、滑らかなタンニンと余韻がいつまでも続きます。
モナストレル・シラー・グルナッシュ
- アバダル 3.9** フルボディ BOTTLE ¥7,900(tax¥8,690)
濃厚且つパワフル。ラムの癖にも負けない焼肉専用おすすめワイン。
カベルネ、シラー

WHITE WINE

白ワイン



- バッフィーノ・ピノグリージョ** 辛口 BOTTLE ¥3,900(tax¥4,290)
シチリア。程よい酸と苦み。人を選ばないカジュアルな一本。
ピノグリージョ
- ロダレ ヴィオニエ** 辛口 BOTTLE ¥4,900(tax¥5,390)
蜜のような香り。癒しを感じる一本。
ヴィオニエ
- キュリオス チャレロ** 辛口 BOTTLE ¥5,900(tax¥6,490)
旨味とまろやかな酸味が特徴的なオーガニックチャレロ。
チャレロ
- アバダル ピカポル** 辛口 BOTTLE ¥7,900(tax¥8,690)
名門ワイナリー「アバダル」の十八番品種を使った極上白。おすすめ！
ピカポル

NATURAL WINE

ナチュラルワイン

- サンレジエ 2020** ミディアム **シラー・グルナッシュ** BOTTLE ¥5,900(tax¥6,490)
ぶどうの搾りかすと肥料を用いた自然農法。上品なシラーの香りで飲むほどに美味しく感じられます
- ペコリーノ・スペリオール** 辛口 **ペコリーノ** BOTTLE ¥6,900(tax¥7,590)
フルーティーな味わいと心地よい苦み。完熟感が好きな方におすすめ
- キュエ・モスカート 20'** 辛口 **モスカート** BOTTLE ¥6,900(tax¥7,590)
エキゾチックなオレンジワイン。桃を中心とした華やかなニュアンス



SPARKLING WINE

スパークリングワイン

- カステルロック** 辛口 **チェレロ、マカベオ他** BOTTLE ¥4,400(tax¥4,840)
自社輸入のハイコストパフォーマンススカヴァ!
- コンテス・ド・グラモン・シャンパーニュ** 辛口 **ピノノワール、シャルドネ他** BOTTLE ¥10,000(tax¥11,000)
熟れた果実のアロマと、非常に丸みのあるバランスの取れたシャンパンです





TODAYS SOMMELIER SET

本日のソムリエセット

ラム焼肉とのペアリングにもおすすめのソムリエが選んだ厳選3杯セット

詳細はスタッフまで
¥2,300(tax¥2,530)

ORIGINAL LEMON SOUR

オリジナルレモンサワー

スロージューサーで絞ったフレッシュレモンを贅沢に使用し、酸味、甘み、苦み、切れ味、アルコール感でそれぞれに個性を持たせた6種類のオリジナルレモンサワー。やはり焼肉にはレモンサワーが1番！

- #1** **Trad** ～昔ながらのレモンサワー～ ¥590(taxv649)
焼酎+生レモンの古典的レモンサワー。*生レモン使用
- #2** **Standard** ～lamb ne オリジナルの定番レモンサワー～ ¥690(taxv759)
迷ったらこれ。酸味、甘み、苦み、アルコール感すべてのバランスが取れた当店自慢のレモンサワー。*すりおろしレモン使用
- #3** **Dry** ～ドライジンとフレッシュレモンのサワー～ ¥690(taxv759)
切れ味鋭くドライに仕上げたアルコール度数高めレモンサワー。*生レモン使用
- #4** **Salty** ～ホワイトラムと雪塩のレモンサワー～ ¥790(taxv869)
ホワイトラムと宮古島の雪塩をベースにシラム酒由来のふくよかさを最大限引き出したスノースタイルの塩味旨味レモンサワー
- #5** **Honey** ～白ワインと蜂蜜のレモンサワー～ ¥790(taxv869)
女性にもおすすめ。スプリッツァーアレンジのレモンサワー。蜂蜜の甘みを味わう低アルコールレモンサワー。
- #6** **Bitter** ～ピカソが愛した香草系レモンサワー～ ¥790(taxv869)
ピカソが愛したアブサンを使用した香草系リキュールをアクセントにした胃腸にも優しいレモンサワー、食事のメにもどうぞ。



HIGHBALL

ハイボール



オススメ らむねハイボール ¥690(taxv759)
ラム酒をベースにしたlambneのオリジナルハイボール

ハイボール ¥590(taxv649)

スパイシーハイボール ¥690(taxv759)
自家製ジンジャーエールを使用したハイボールです

WHISKEY

ウイスキー

テネシー ジャックダニエル ¥690(taxv759)

スコッチ ボウモア ¥890(taxv979)

CHU-HI

酎ハイ

ウーロンハイ ¥590(taxv649)

ジャスミンハイ ¥590(taxv649)

COCKTAILS

カクテル

カシスと泡の葡萄酒	¥690(taxv759)
桃とマンゴー大人のファジーネーブル	¥690(taxv759)
白ワインと苺のサンテリア	¥690(taxv759)



PREMIUM GIN

プレミアムジン

ローンウルフジントニック	¥890(taxv979)
ローンウルフプレミアムモヒート	¥890(taxv979)
ローンウルフ芳香ソーダ	¥890(taxv979)

BEER

ビール

アサヒ スーパードライ 生	¥690(taxv759)
---------------	---------------

ORIGINAL BEER COCKTAILS

クラフトビール風オリジナルビアカクテル

金曜日のひつじ 自家製ジンジャーエールとビールのカクテル	¥640(taxv704)
夢見るひつじ劇場 カシスとスプライトのビアカクテル	¥640(taxv704)
ブリスベンの夕陽 ウイスキーとコーヒートコーラのビアカクテル	¥640(taxv704)

SHO-CHU

焼酎

きんくろ

辛 金黒

¥590(taxv649)

“黒麹”の魅力を最大限に引き出した、「造り」にこだわった芋焼酎です

SAKE

日本酒

かせん

嘉泉 特別本醸造「まぼろしの酒」

¥690(taxv759)

福生市の江戸から続く酒蔵、口当たりと余韻の良さは酒通を唸らすほど

NON ALCOHOL BEER

ノンアルコールビール

アサヒ ドライ ZERO	¥590(taxv649)
--------------	---------------

ORIGINAL NON ALCOHOL

オリジナルノンアルコールカクテル

キウイカッシュ ビタミン豊富なキウイを味わえるさっぱり爽快テイスト	¥590(taxv649)
アセロラジャスミン ジャスミン茶とアセロラの酸味のバランスがスッキリ	¥590(taxv649)
ピンクグレープハニーレモン 甘すぎない仕上がりでグレープフルーツの酸味が爽やか	¥590(taxv649)
マンゴーラッシー みんな大好きな定番の味、甘いマンゴーとヨーグルトのコラボレーション	¥590(taxv649)
フルーツミックスジンジャー 数種のフルーツをミックスしたスイートな仕上がりに	¥590(taxv649)
白桃といちごのノンアルコールサワー 桃と苺の甘い系ミックスジュースをソーダでアップしました	¥590(taxv649)

HOME MADE DRINK

自家製ドリンク

自家製コーラ コーラナッツを初め様々なスパイスを調合したオリジナルコーラ	¥630(taxv693)
自家製ジンジャーエール アニス、クローブ、唐辛子etc大人のジンジャーエール	¥630(taxv693)
自家製レモンスカッシュ 自家製トニックシロップ+すりおろしレモン	¥590(taxv649)

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ウーロン茶	¥490(taxv539)
ジャスミン茶	¥490(taxv539)
コカ・コーラ	¥490(taxv539)
カナダドライ・ジンジャーエール	¥490(taxv539)
スプライト	¥490(taxv539)
オレンジジュース	¥490(taxv539)
マンゴージュース	¥590(taxv649)
ピーチジュース	¥590(taxv649)

ともに働くアルバイトクルーを募集しています!

ホール



キッチン



学芸大学に2号店誕生!!

ラム肉の可能性と
旨さを解放する
日本初“劇場型”
ラム焼肉専門店



GRAND OPEN

11/10TH 17:00

カウンターが最強。目の前で肉職人がお肉をカットしシェフたちが縦横無尽に駆け回る
視覚・嗅覚・聴覚が刺激される。ラム肉専門店では珍しい『劇場型カウンター』



【コース限定】 ベビーラムのトロタケ	上カルビ ¥1,390(taxv1,529)	外ももはばき ¥990(taxv1,089)	フィレ淡雪塩添え ¥1,490(taxv1,639)	炙りラム肉ユッケ ¥1,290(taxv1,419)
-----------------------	---------------------------	---------------------------	-------------------------------	-------------------------------

ラム焼肉専門店
**lamb
ne**

ADDRESS

〒152-0004
東京都目黒区鷹番 3-8-11
第3エスぺランス 1F

DINNER

17:00~23:00 [L.O 22:30]

LUNCH 土日祝 11:30~15:30 [L.O 15:00]



ご予約や
公式WEB&
SNSはコチラ