

タン TONGUE

厚切りネギ塩 タン元 ¥990(taxv1,089)

Tongue ネギ塩だれ&レモン

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

ホルモン HORMONE

ハツの5秒焼き 塩だれor味噌だれ ¥790(taxv869)

Heart 程よい食感とラムの旨味が堪能できます

ミノ・ハチノス 塩だれor味噌だれ ¥790(taxv869)

Rumen / Tripe

表面を香ばしく焼き上げお召し上がりください。絶品です。

レバー Liver 塩だれor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

しづれ 塩だれor味噌だれ ¥890(taxv979)

Sweetbread (Thymus gland)

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orたれ ¥890(taxv979)

Outside Skirt

牛のハラミとは一味違ったラムハラミ

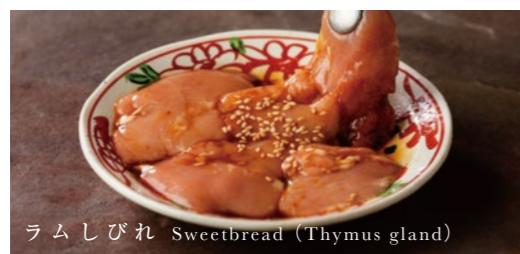
しっかりとした歯ごたえが特徴です

※仕入れ状況はスタッフまでお尋ねください。

上ハラミ 塩orたれ ¥1,090(taxv1,199)

Special Outside Skirt

旨味がぎゅっと詰まった赤身が味わえます



SPECIAL LAMB

1日数量限定 DAILY LIMITED

超希少!! ベビーラム

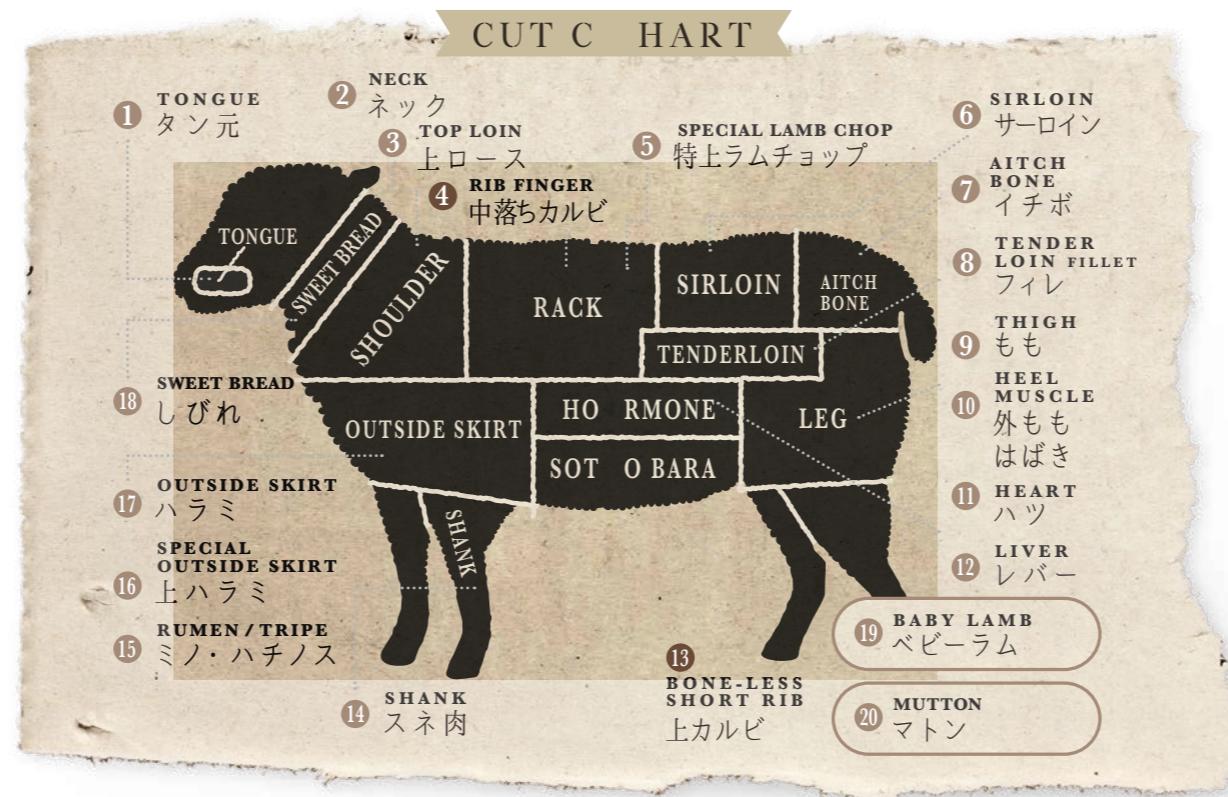
Baby Lamb

¥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キーな旨味が味わえます

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orたれ ¥890(taxv979)

Short Part Rib

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。

中落ちカルビ 塩orたれ ¥890(taxv979)

Rib Finger

ラムチョップの骨と骨の間の旨味の詰まった希少部位です

上カルビ 塩orたれ ¥1,390(taxv1,529)

Bone-less Short Rib

脂の旨味とコクが存分に堪能できます。

特上ラムチョップ 塩 ¥1,990(taxv2,189)
Special Lamb Chop

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)
Salty Welsh Onion Sauce山わさび塩 ¥100(taxv110)
Mountain Wasabi Salt淡雪塩 ¥180(taxv198)
Thin Snow Salt

YouTube

おいしい焼き方動画公開中



ロース LOIN

サーロイン 塩orたれ ¥1,190(taxv1,309)
Sirloin

柔らかい赤身と脂の旨味が上質な味わい

マトンロース

Mutton 塩orたれ ¥1,290(taxv1,419)
マトンは2歳以上のちょっと大人の羊肉です!
コクをお楽しみください

上ロース

Top Loin 塩orたれ ¥1,390(taxv1,529)
赤身と脂身のバランスがほど良く、柔らかで濃厚な味わいです

赤身 RED MEAT

ネック Neck 塩or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 Aitchbone 塩orたれ ¥1,190(taxv1,309)
腰から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)
Tenderloin (Fillet)【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 Tenderloin (Fillet)





にくさし MEAT SASHIMI

合法ラムハツ刺し ¥890(tax¥979)
Lamb Heart Sashimi
低温調理でハツ本来の食感にこだわった一皿

NEW ネギだく上ハラミの塩刺し ¥980(tax¥1,078)
Special Outside Skirt Sashimi
たっぷりネギと柚木胡椒を使った塩刺し

炙りラム肉ユッケ ¥1,290(tax¥1,419)
～卵黄添え～
Broiled Fillet of Lamb Topped with an Egg Yolk
驚くほど柔らかで新鮮なラム肉を是非この機会に

そくさい STARTER

契約農家手作りキムチ ¥490(tax¥539)
Homemade Kimchi
職人が丁寧に手作業で漬け込んだキムチ

ラム生ハムとゴルゴンゾーラのポテサラ ¥540(tax¥594)
Lamb Prosciutto and Gorgonzola Potato Salad

自家製ナムル盛り合わせ ¥650(tax¥715)
Mixed Plate of Seasoned Vegetables

前菜4種盛り合わせ ¥1,000(tax¥1,100)
4 Kinds of Appetizer Platter
キムチ、ナムル、季節の前菜などを盛り合わせにしたお得なプレートです

はしやすめ RESTING CHOPSTICKS

ごま油^{かお}薫るクレソンの瞬間ナムル ¥490(tax¥539)
Watercress Seasoned Vegetables
ワインのお供にぴったりな一品

逸品 AN ELABORATE DISH

ラム100%ハンバーグ ¥890(tax¥979)
Lamb Hamburg Steak
ラム肉の旨みを凝縮した肉汁溢れるハンバーグ

野菜

VEGETABLES

旬の焼き野菜盛り合わせ ¥690(tax¥759)
Mix Plate of Seasonal Vegetables to Grill
内容はスタッフまでお尋ねください

オススメ 産地直送野菜シェフおすすめ ¥690(tax¥759)
Chef's Recommended Lambne Salad
旬の産地野菜を使用したおまかせサラダ

メごはん RICE DISHES

ひとくちラムバターカレー ¥490(tax¥539)
One Bite Butter Lamb Curry
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

ラム魯肉飯（ルーローハン） ¥590(tax¥649)
Taiwanese Dish of Lamb Stewed in Soy, Served on Rice

お好きな焼肉と一緒にお楽しみください

茨城県産 奥久慈卵黄かけご飯 ¥390(tax¥429)
Rice with Raw Egg
濃厚な卵黄を使用した、キムチやナムル、海苔などのビビンバスタイルご飯です

山形県産コシヒカリ 小(S)¥290(tax¥319) 中(M)¥320(tax¥352) 大(L)¥350(tax¥385)
Yamagata Prefecture Koshi Hikari Rice

デザート DESSERT

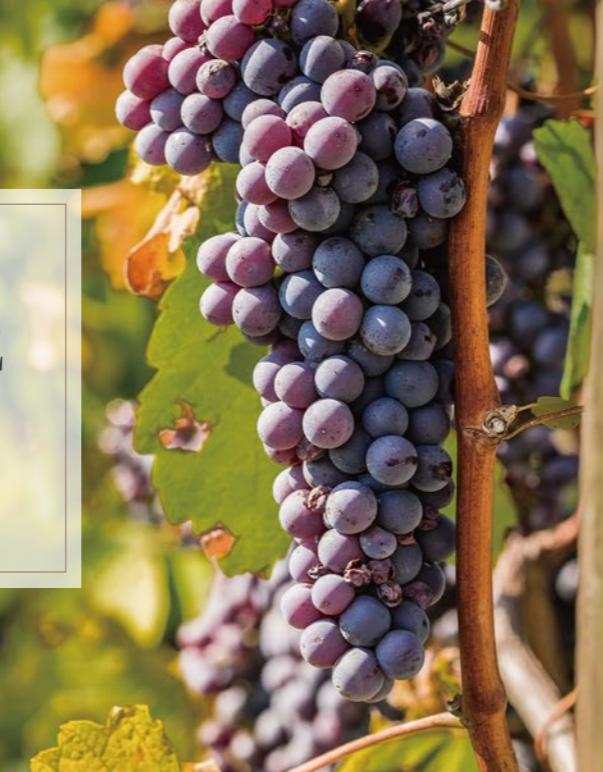
本日のアイス Today's Ice ¥300(tax¥330)
内容はお気軽にスタッフまでお尋ねください

らむねの自家製濃厚プリン ¥390(tax¥429)
Lambne Homemade Pudding
卵黄を贅沢に使用した、大人の自家製濃厚プリン

自家製羊乳チーズアイス ¥490(tax¥536)
Homemade Sheep'Milk Cheese Ice
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

What's NATURAL WINE

ナチュールワインとは
ブドウ本来の味わいが楽しめる
カラダにやさしい自然派ワイン



01.

ブドウ本来の
ピュアな味わい農薬や化学肥料を使わずに育ったブドウを
使用しているため、安心して飲むことができ
飲みやすい仕上がりになっています。

02.

特徴的な
香りや風味とことん自然にこだわったワインのため
通常よりも香りや味わいが複雑に
絡み合っていたり、ひとつの特徴が
際立って感じられるものなど様々です。

03.

カラダに
やさしいワイン無ろ過、または軽いフィルターでろ過し
瓶詰めされることが多いため、瓶の底に
沈殿物が見えることがあります。
これはワインの旨み成分が沈殿したもので
安心して健康的にお飲みいただけます。

RED WINE [GLASS]

N ナチュラルワイン

赤ワイン [グラス]

A ソムリエセレクト 本日のグラスワイン
Today's Glass of Red Wine

¥800 (¥880)

N B ES クリアリー・オーガニック・テンプラニーリョ
Clearly Organic Tempranillo

¥900 (¥990)

テンプラニーリョ100%

MEDIUM

有機農法で造られたテンプラニーリョを使用。完熟したブルーベリーなどのフルーティーな香り

N C CL ガンマ・オーガニック・カベルネ・ソーヴィニヨン レゼルバ
Gamma Organic Cabernet Sauvignon Reserva

¥1,100 (¥1,210)

カベルネ・ソーヴィニヨン100%

FULL

フレッシュな赤系果実のフレーバーに加え、ハーブやバニラの香り。飲み応えのある赤ワイン



ORANGE WINE [GLASS]

N ナチュラルワイン
A オレンジワイン [グラス]N A IT ポルゴ・サヴァイアン アランサット
Borgo Savaian Aransat

¥950 (¥1,045)

コンポートした黄桃・オレンジピール・カルダモンなど、複雑で濃縮感のある香り。フルーティ&スパイシーな余韻が特徴的

ピノ・グリージョ、ソーヴィニヨン・ブラン
DRY

WHITE WINE [GLASS]

N ナチュラルワイン
A 白ワイン [グラス]A ソムリエセレクト 本日のグラスワイン
Today's Glass of White Wine

¥700 (¥770)

N B IT カーサ ヴィニコラ サルトーリ ソアーヴェ オーガニック
Casa Vinicola Saltoni Soave Organic

¥900 (¥990)

ガルガーネガ、トレッビアーノ
DRY

化学肥料を一切使用せずに育てたブドウから造られたソアーヴェ。凝縮度が高く、フルーティーでフレッシュ

TODAY'S 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
Ask the Staff for Today's Wine Selection
¥2,300(tax¥2,530) 詳細はスタッフまで

SPARKLING WINE [GLASS]

スパークリングワイン [グラス]

A ES カステルロック カヴァ ブリュット
Cava Brut Castell Rock

¥800 (¥880)

チャレロ、マカベオ、パレリャード
DRY

レモンやライムを思わせる、爽やかな酸が美味しいスパークリング。乾杯にぴったり

RED WINE [BOTTLE]

(N)ナチュラルワイン

赤ワイン [ボトル]

(A) エロイーズカベルネ・ソーヴィニヨン22
Eloise Cabernet Sauvignon 22

¥3,900(taxv4,290)

カベルネ100% MEDIUM

タンニンがほどよく、でもしっかり肉料理を引き立ててくれるカルベネ。柔らかいスミレのような香りが心地よい

(N) (B) クリアリー オーガニック テンプラニーリョ
Clearly Organic Tempranillo

¥4,900(taxv5,390)

テンプラニーリョ100% MEDIUM

有機農法で造られたテンプラニーリョを使用。完熟したブルーベリーなどのフルーティーな香り

(C) ジョセフロッシュメルロー21
Joseph Roche Merlot 21

¥4,900(taxv5,390)

メルロー100% MEDIUM

ほんのりきのこの香りが広がり、穏やかな渋味とふくよかな果実味が特徴です

(N) (D) ガンマ オーガニック ピノ・ノワール
Gamma Organic Pinot Noir

¥5,900(taxv6,490)

ピノノワール100% MEDIUM

柔らかな果実味、引き締まった酸が特徴の傑作チリピノ

(N) (E) ラ ガントランディ サン レジエ
Dom. La Guintrandy Saint Léger

¥5,900(taxv6,490)

ブルナッシュ、シラー MEDIUM

程よいタンニン、果実の旨み、ボリューム感もしっかり。飲むほどに美味しく感じられます

(F) ウイン・メン・オフ・ゴッサム・シラーズ
Wine Men of Gotham Shiraz

¥5,900(taxv6,490)

シラー100% FULL

濃縮したミディアムからフルボディの味わいで、熟したベリーの風味をもち、長いフィニッシュが続きます

(N) (G) オノロ ベラ オーガニック
Honoro Vera Organic

¥7,000(taxv7,700)

モナトレル100% FULL

濃縮された果実の旨味、シナモンやコショウなどのスパイス香、バランスの取れた味わい

(H) ドメース・ダンデゾン コート・デュ・ローヌ
ルージュ ヴィエイユ ヴィエニユ

¥8,500(taxv9,350)

シラー100% FULL

タンニンはキメ細かくしつとした舌触りで目の詰まった味わい。アルコール感があり、品よくまとまったフルボディ

ORANGE WINE [BOTTLE]

(N)ナチュラルワイン

オレンジワイン [ボトル]

(N) (A) Borgo Savaian Aransat

ボルゴ・サヴァイアン アランサット

¥5,900(taxv6,490)

DRY

コンポートした黄桃・オレンジピール・カルダモンなど、複雑で濃縮感のある香り。フルーティー&スパイシーな余韻が特徴的

(N) (B) El Toroyano Orange

エル・トロヤーノ オレンジ

¥7,500(taxv8,250)

DRY

ビノ・グリージョ、ソーヴィニヨン・ブラン

みかんの花・柑橘類、ほのかにバニラの香り。ドライな辛口ながら、ハチミツを思わせるまろやかな風味

WHITE WINE [BOTTLE]

(N)ナチュラルワイン

白ワイン [ボトル]

(A) Wine Men of Gotham Sauvignon Blanc

ワイン・メン・オフ・ゴッサム・ソービニヨンブラン

¥4,500(taxv4,950)

DRY

ソーヴィニヨン・ブラン100%

新鮮な快活な味わいで、適度な濃縮感があり、ミディアムから長めのフィニッシュには柑橘類を感じさせます

(N) (B) Casa Vinicola Saltoni Soave Organic

カーサ ヴィニコラ サルトーリ ソアーヴェ オーガニック

¥4,900(taxv5,390)

DRY

ガルガーネが、トレッピアーノ

化学肥料を一切使用せずに育てたブドウから造られたソアーヴェ。凝縮度が高く、フルーティーでフレッシュ

(C) Wine Men of Gotham Chardonnay

ワイン・メン・オフ・ゴッサム・シャルドネ

¥5,900(taxv6,490)

DRY

シャルドネ100%

快活に溢れだすアロマ豊かな香りから、ナッツやトロピカルフルーツが感じられます



SPARKLING WINE [BOTTLE]

スパークリングワイン [ボトル]

(A) Cava Brut Castell Rock

カステルロック カヴァ ブリュット

¥5,000 (v5,500)

DRY

チャレロ、マカベオ、パレリャード

レモンやライムを思わせる、爽やかな酸が美味しいスパークリング。乾杯にぴったり

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 PREMIUM

Trad ~昔ながらのレモンサワー~
Traditional Lemon Sour - Japanese Shochu, lemon cut and Soda -
焼酎+生レモンの古典的レモンサワー。※生レモン使用

¥590(taxv649)

#2 PREMIUM

Standard ~lamb ne オリジナルの定番レモンサワー~
Standard Lemon Sour - Japanese Shochu, grated Lemon juice, soda, tonic -
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

¥690(taxv759)

#3 PREMIUM

Dry ~ドライジンとフレッシュレモンのサワー~
Dry lemon Sour - Dry Gin, lemon cut, soda, Tonic -
切れ味鋭くドライに仕上げたアルコール度数高めのレモンサワー。※生レモン使用

¥690(taxv759)

#4 PREMIUM

Salty ~ホワイトラムと雪塩のレモンサワー~
Salty lemon Sour - White Rum, salt, grated lemon juice, soda, tonic -
ホワイトラムと宮古島の雪塩をベースにし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

¥790(taxv869)

#5 PREMIUM

Honey ~白ワインと蜂蜜のレモンサワー~
Honey Lemon Sour - White wine, honey, grated lemon juice, soda -
女性にもおすすめ。スブ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。

¥790(taxv869)

#6 PREMIUM

Bitter ~ピカソが愛した香草系レモンサワー~
Bitter Lemon Sour - Japanese shochu, bitter liquor, grated lemon juice, soda, tonic -
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、食事の〆にもどうぞ。

¥790(taxv869)



HIGH BALL

ハイボール

オス
スメ

らむねハイボール

Lambne Highball (White rum base)

¥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
Regual Highball

¥590(taxv649)

スパイシーハイボール
Spicy Highball

¥690(taxv759)

自家製ジンジャーエールを使用したハイボール

WHISKEY

ウイスキー

テネシー	ジャックダニエル Jack Daniel	¥690(taxv759)
------	----------------------	---------------

スコッチ	ボウモア Bowmore	¥890(taxv979)
------	--------------	---------------

CHU-HI

酎ハイ

ウーロンハイ	Oolong Hai (Shochu and oolong tea)	¥590(taxv649)
--------	------------------------------------	---------------

ジャスミンハイ	Jasmin Hai (Shochu and Jasmin tea)	¥590(taxv649)
---------	------------------------------------	---------------

COCKTAILS

カクテル

カシスと泡の葡萄酒 Sparkling Wine with Cassis Liquor	¥690(tax¥759)
桃とマンゴー大人のファジーねーブル Peach and Mango Fuzzy navel	¥690(tax¥759)
白ワインと苺のサングリア Strawberry and White wine Sangria	¥690(tax¥759)

PREMIUM GIN

プレミアムジン



ローンウルフジントニック Lonewolf Gin Tonic	¥890(tax¥979)
ローンウルフプレミアムモヒート Lonewolf Gin Mojito	¥890(tax¥979)
ローンウルフ芳香ソーダ Lonewolf Gin Soda	¥890(tax¥979)

BEER

ビール

アサヒ スーパードライ 生 Asahi Super Dry Beer	¥690(tax¥759)
---------------------------------------	---------------

ORIGINAL BEER COCKTAILS

クラフトビール風オリジナルビーカクテル

金曜日のひつじ Friday's sheep 自家製ジンジャーエールとビールのカクテル	¥640(tax¥704)
夢見るひつじ劇場 Dreaming Sheep Theater カシスとスプライトのビーカクテル	¥640(tax¥704)
自家製レモネードひつじラガー Homemade lemonade beer 自家製レモネードを使ったビールカクテル	¥640(tax¥704)

SHO-CHU

焼酎

芋 きんくろ kinkuro (sweet potato shochu)	¥590(tax¥649)
---	---------------

“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

SAKE

日本酒

かせん 嘉泉 特別本釀造「まぼろしの酒」 Kasen	¥690(tax¥759)
----------------------------------	---------------

NON ALCOHOL BEER

ノンアルコールビール

アサヒ ドライ ZERO Asahi dry Zero	¥590(tax¥649)
--------------------------------	---------------

ORIGINAL NON ALCOHOL

オリジナルノンアルコールカクテル

キウイスカッシュ Kiwi squash	¥590(tax¥649)
-------------------------	---------------

ビタミン豊富なキウイを味わえるさっぱり爽快ティスト

レモンスプラッシュ Lemon splash	¥590(tax¥649)
---------------------------	---------------

レモンとスプライトを使ったノンアルコールカクテル

ピンクグレープハニーレモン Pink grape Honey Lemon	¥590(tax¥649)
---	---------------

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

マンゴーラッシー Mango Lassi	¥590(tax¥649)
-------------------------	---------------

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

白桃といちごのノンアルサワー Strawberry and Peach non-alcohol Sour	¥590(tax¥649)
---	---------------

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

HOME MADE DRINK

自家製ドリンク

自家製コーラ Homemade Cola	¥630(taxv693)
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	
自家製ジンジャーエール Homemade Ginger Ale	¥630(taxv693)
アニス、クローブ、唐辛子etc大人のジンジャーエール	
自家製レモンスカッシュ Homemade Lemon squash	¥590(taxv649)
トニック+自家製すりおろしレモン	

INFORMATION

新宿らむねのホームページとご予約はこちらから！

らむねWEB  ご予約 

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 

その他系列店の情報はこちらから！

オペファクWEB 



2号店 OPEN!!
学芸大学 
詳細はコチラ 

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ウーロン茶 Oolong Tea	¥490(taxv539)
ジャスミン茶 Jasmin Tea	¥490(taxv539)
コカ・コーラ Coca Cola	¥490(taxv539)
カナダドライ・ジンジャーエール Canada dry Ginger Ale	¥490(taxv539)
スプライト Sprite	¥490(taxv539)
マンゴージュース Mango juice	¥590(taxv649)
ピーチジュース Peach juice	¥590(taxv649)